

Fabrications / Productions	Techniques	Indicateurs de réussite	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°
			NC	I	C	TB
A	Feuilletage	Réaliser une pâte				
	Feuilletage	Tourer une pâte				
	Feuilletage	Détailler				
	Crème d'amande	Faire une crème				
		Homogénéité de la composition et consistance adaptée				
		Respect du beurrage, du pliage et nombre de tours nécessaires				
		Respect de la régularité des découpes réalisées avec un minimum de chute ou de rogner				
		Consistance, onctuosité, homogénéité, texture, aromatisation, coloration, lissé ; respect des règles d'hygiène.				
B	Brioche	Détailler				
	Brioche	Façonner				
		Respect de la régularité des découpes réalisées avec un minimum de chute ou de rogner				
C	Pâte friable	Réaliser une pâte				
	Pâte friable	Façonner				
		Homogénéité de la composition et consistance adaptée				
		Respect de la technique du fonçage				
C	Croissant	Tourer une pâte				
	Croissant	Détailler				
		Respect de la régularité des découpes réalisées avec un minimum de chute ou de rogner				
		Homogénéité de la composition et consistance adaptée				
		Respect de la technique du fonçage				
C	Pâte à choux	Réaliser une pâte				
	Pâte à choux	Dresser				
		Homogénéité de la composition et consistance adaptée				
		Régularité, ductilité, propreté, respect des proportions, des dispositions, des espacements, des formes				
		Respect des épaisseurs, de la température, réalisé avec propreté				
		Respect des épaisseurs, de la température, réalisé avec propreté				
		Consistance, onctuosité, homogénéité, texture, hygiène, aromatisation, coloration, lissé ; non gaspillage de la crème				
C	Petits fours secs	Réaliser une pâte				
	Petits fours secs	Dresser à la poche				
		Homogénéité de la composition et consistance adaptée				
		Régularité, ductilité, propreté, respect des proportions, des dispositions, des espacements, des formes				
		Appréciation de la cuisson au four par la coloration, le fond, la consistance				
C	Enremets ; Petits gâteaux	Réaliser un biscuit ou génoise				
	Enremets ; Petits gâteaux	Faire une crème				
		Homogénéité de la composition et consistance adaptée				
		Consistance, onctuosité, homogénéité, texture, aromatisation, coloration, lissé ; respect des règles d'hygiène.				
		Propreté, régularité, ductilité, respect des proportions, netteté du garnissage et du masquage				
		Respect des épaisseurs, de la température, réalisé avec propreté				
C	Plaque	Modeler la pâte				
	Plaque	Écriture au cornet				
		Respect et finesse en rapport avec la réalisation demandée, respect des proportions, nuance et forme				
		Écriture réalisée avec finesse, de façon régulière et sans faute				
		Comportement professionnel dans l'utilisation du matériels, le cornage correct des récipients, le non gaspillage des matières et organisation rationnelle des démarches dans le laboratoire				
C	Critères généraux	Total de croix	X0	X1	X2	X3
		Barème				
		Total jury N° 1 / E.P.2 Réalisation				
		Note sur	60			

NC= Non conforme, I=insuffisant, C= Conforme, TB= Très bien

ACADEMIE DE CAEN

CAP - BEP

SESSION 2006

Feuille de notation E.P.2
Jury du jour

Feuille 1/2

E.P.2

CAP Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur
BEP Alimentation

