

GRILLE D'EVALUATION C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR

Légende : NE : Non effectué
 TI : Très insuffisant
 I : Insuffisant
 C : Conforme aux exigences
 S : Supérieur aux exigences

Préparation du poste de travail	Production		Candidat n°.....					Candidat n°.....					Candidat n°.....					Candidat n°.....				
	Point à évaluer	Critères d'évaluation	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S
Préparation du poste de travail	Préparation du matériel et du plan de travail	Matériel plan travail propre avant utilisation																				
	Organisation du poste	Rangement du matériel																				
	Nombre de croix																					
	Coefficient multiplicateur		0	0	1	2	3	0	0	1	2	3	0	0	1	2	3	0	0	1	2	3
	Nombre de points																					
	Note / 20 = Nb points x 3,35																					
	TOTAL 1 /05 = note 20 X 0,25																					
Mise au point chocolat	Production		Candidat n°.....					Candidat n°.....					Candidat n°.....					Candidat n°.....				
	Points à évaluer	Critères d'évaluation	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S
	Propreté du matériel	Matériel, plan de travail propre avant utilisation																				
	Mise au point	Bonne cristallisation brillant																				
	Consistance	Bonne fluidité absence de grain																				
	Nombre de croix																					
	Coefficient multiplicateur		0	0	1	2	3	0	0	1	2	3	0	0	1	2	3	0	0	1	2	3
	Note / 20 = Nb points X 2,22																					
TOTAL 2 /10 = note / 20 X 0,50																						
Masse gianduja	Production		Candidat n°.....					Candidat n°.....					Candidat n°.....					Candidat n°.....				
	Points à évaluer	Critères d'évaluation	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S
	Torréfaction des fruits	Equilibrée																				
	Broyage	Finesse du broyage																				
	Goût texture	Conformité du produit																				
	Nombre de croix																					
	Coefficient multiplicateur		0	0	1	2	3	0	0	1	2	3	0	0	1	2	3	0	0	1	2	3
	Note / 20 = Nb points X 2,22																					
TOTAL 3 /20 = note / 20 x 1																						

Groupement Inter académique II	Session de juin 2006	Facultatif : Code
Examen et spécialité CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR		
Intitulé de l'épreuve E.P.2. - Production et Valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat. - 2 ^{ème} Partie PRATIQUE		
Type Grille d'évaluation (sujet 1)	Facultatif : date et heure les 13 et 14 juin 2006	Durée 9 H 30
	Coefficient 13 points	N° de page/total 1/3

GRILLE D'EVALUATION C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR

trempage fourchette	Production		Candidat n°.....					Candidat n°.....					Candidat n°.....					Candidat n°.....				
	Point à évaluer	Critères d'évaluation	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S
	Cristalliser	Bonne cristallisation fluidité brillant																				
	Trempage	Respect épaisseur																				
	Finition	Netteté du bonbon décor																				
	Nombre de croix																					
	Coefficient multiplicateur		0	0	1	2	3	0	0	1	2	3	0	0	1	2	3	0	0	1	2	3
	Nombre de points																					
	Note / 20 Nb points x 2,22																					
	TOTAL 4 /15 = note 20 X 0,75																					
bonbons moulés	Production		Candidat n°.....					Candidat n°.....					Candidat n°.....					Candidat n°.....				
	Points à évaluer	Critères d'évaluation	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S
	Mise au point	Bonne cristallisation fluidité brillant																				
	Moulage	Respect épaisseur																				
	Garniture	Régularité																				
	Soclage	Respect de l'épaisseur																				
	Finition	Netteté décor																				
	Nombre de croix																					
	Coefficient multiplicateur		0	0	1	2	3	0	0	1	2	3	0	0	1	2	3	0	0	1	2	3
	Nombre de points																					
Note / 20 = Nb points X 1,34																						
TOTAL 5 /10 = note / 20 X 0,50																						
Moulage d'oeufs	Production		Candidat n°.....					Candidat n°.....					Candidat n°.....					Candidat n°.....				
	Points à évaluer	Critères d'évaluation	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S
	Mise au point	Bonne cristallisation																				
	Moulage	Respect épaisseur																				
	Aspect final	Brillance absence de bulle																				
	Nombre de croix																					
	Coefficient multiplicateur		0	0	1	2	3	0	0	1	2	3	0	0	1	2	3	0	0	1	2	3
	Nombre de points																					
	Note / 20 = Nb points X 2,22																					
	TOTAL 6 /10 = note / 20 x 0,50																					
Pièce commerciale en chocolat	Production		Candidat n°.....					Candidat n°.....					Candidat n°.....					Candidat n°.....				
	Points à évaluer	Critères d'évaluation	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S
	Mise au point	Bonne cristallisation																				
	Moulage	Respect épaisseur découpage des chablon																				
	Montage	Collage propre																				
	Aspect final	Originalité																				
	Nombre de croix																					
	Coefficient multiplicateur		0	0	1	2	3	0	0	1	2	3	0	0	1	2	3	0	0	1	2	3
	Nombre de points																					
	Note /20 = Nb points X 1,67																					
TOTAL 7 / 20 = note /20 x 1																						

Groupe Inter académique II	Session de juin 2006	Facultatif : Code
Examen et spécialité CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR		
Intitulé de l'épreuve E.P.2. - Production et Valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat. - 2^{ème} Partie PRATIQUE		
Type Grille d'évaluation (sujet 1)	Facultatif : date et heure les 13 et 14 juin 2006	Durée 9 H 30
	Coefficient 13 points	N° de page/total 2/3

GRILLE D'ÉVALUATION C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR

Pâte de guimauve	Production		Candidat n°.....					Candidat n°.....					Candidat n°.....					Candidat n°.....				
	Point à évaluer	Critères d'évaluation	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S
	Cuisson du sucre	Respect de la T°																				
	développement	Bon foisonnement																				
	Coulage/détaillage	Régulier																				
	Goût texture	Conformité du produit																				
	Nombre de croix																					
	Coefficient multiplicateur		0	0	1	2	3	0	0	1	2	3	0	0	1	2	3	0	0	1	2	3
	Nombre de points																					
	Note / 20 = Nb points x 1,67																					
	TOTAL 8 /20 =note 20 X 1																					
Produit au choix	Production		Candidat n°.....					Candidat n°.....					Candidat n°.....					Candidat n°.....				
	Points à évaluer	Critères d'évaluation	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S
	Cuisson	Respect de la T°																				
	Coloration	Coloration adaptée																				
	Coulage modelage	Régularité																				
	Goût texture	Conformité du produit																				
	Nombre de croix																					
	Coefficient multiplicateur		0	0	1	2	3	0	0	1	2	3	0	0	1	2	3	0	0	1	2	3
	Nombre de points																					
Note / 20 = Nb points X 1,67																						
TOTAL 9 /10 = note / 20 X 0,50																						
Tarte chocolat	Production		Candidat n°.....					Candidat n°.....					Candidat n°.....					Candidat n°.....				
	Points à évaluer	Critère d'évaluation	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S
	Pâte sucrée	Cuisson																				
	Crème garniture	Goût-texture																				
	Finition	Netteté du décor																				
	Aspect final	Conformité du produit																				
	Propreté	Respect des règles d'hygiène																				
	Nombre de croix																					
	Coefficient multiplicateur		0	0	1	2	3	0	0	1	2	3	0	0	1	2	3	0	0	1	2	3
Nombre de points																						
Note / 20 = Nb points X 1,34																						
TOTAL 10 /10 = note / 20 x 0,50																						
TOTAL GENERAL /130																						
Note sur 13 = n130/10																						

Nom et prénom du correcteur.....
Signature :

Groupement Inter académique II	Session de juin 2006	Facultatif : Code
Examen et spécialité CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR		
Intitulé de l'épreuve E.P.2. - Production et Valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat. - 2 ^{ème} Partie PRATIQUE		
Type Grille d'évaluation (sujet 1)	Facultatif : date et heure les 13 et 14 juin 2006	Durée 9 H 30
	Coefficient 13 points	N° de page/total 3/3