

GRILLE D'ÉVALUATION 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 praliné	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	Equilibré																				
	Cuisson	Bonne coloration																				
	Broyage	Finesse du broyage																				
	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																						
Trempage fourchette	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
	cristalliser	Bonne cristallisation 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
	Note/20 = Nb points X 2,22																					
TOTAL 4 /15 = note / 20 x 0,75																						

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 2)	Facultatif : date et heure les 15 et 16 juin 2006	Durée 9 H 30
	Coefficient 13 points	N° de page/total 1/3

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

	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	
Bonbons moulés	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 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																							
Pâte de fruits	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°																					
	Coulage	Régularité																					
	Amidonner	Netteté des Empreintes																					
	Aspect final	Régularité 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																							

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 2)	Facultatif : date et heure les 15 et 16 juin 2006	Durée 9 H 30
	Coefficient 13 points	N° de page/total 2/3

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

Production		Candidat n°					Candidat n°					Candidat n°					Candidat n°						
		NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S		
Produit au choix	Point à évaluer	Critères d'évaluation																					
	Cuisson	Respect de la T°																					
	Coloration	Homogène																					
	Mise en forme	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 9 /10 = note 20 X 0,50																						
Tarte au chocolat	Production		Candidat n°					Candidat n°					Candidat n°					Candidat n°					
	Points à évaluer	Critères d'évaluation																					
	Préparation ganache	Appareil homogène et brillant																					
	Montage	Régularité de la garniture																					
	Décor	Netteté du décor et du glaçage																					
	Goût texture	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 0,5																							
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 2)	Facultatif : date et heure les 15 et 16 juin 2006	Durée 9 H 30
	Coefficient 13 points	N° de page/total 3/3