

CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR

Centre d'examen :

N° candidat :

Date :

Epreuve EP2 – Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, Confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat

GRILLE D'EVALUATION DE LA PHASE ORALE
--

	Barème
<p><u>1/ Présentation et valorisation d'un produit fabriqué choisi par le jury</u></p> <p>Observations particulières des membre du jury :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>...../ 1 point</p>
<p><u>2/ Questions relatives à l'environnement technologique – Noter les questions posées</u></p> <p>-</p> <p>.....</p> <p>-</p> <p>.....</p> <p>Appréciations éventuelles :</p> <p>.....</p>	<p>.../ 2 points</p>
<p><u>3/ Questions relatives à l'environnement scientifique (S.7) – Noter les questions posées</u></p> <p>-</p> <p>.....</p> <p>-</p> <p>.....</p> <p>Appréciations éventuelles :</p> <p>.....</p>	<p>.../ 2 points</p>
<p><u>4/ Questions relatives à l'environnement économique et juridique (S.8) – Noter les questions posées</u></p> <p>-</p> <p>.....</p> <p>-</p> <p>.....</p> <p>Appréciations éventuelles :</p> <p>.....</p>	<p>.../ 1 point</p>
TOTAL	.../ 6 points

Signatures des membres du jury :

Qualité	Signature
Professeur de chocolaterie	
Professeur de vente	
Professeur de gestion	
Professeur de sciences appliquées	
Professionnel	