

GRILLES DE CORRECTION

Entremets

0=Très insuffisant, 1=Insuffisant,
2=Satisfaisant, 3=Très satisfaisant

N° du candidat :

N° du sujet :

Points	Critères	0	1	2	3
Attitude professionnelle	Comportement et respect des usages professionnels				
Mise en œuvre, régularité, dextérité Organisation dans le temps et l'espace	Méthode, ordre, aisance gestuelle Organisation progressive et sens de l'implantation				
Respecter les consignes de sécurité Respecter et appliquer les règles d'hygiène	Respecte les normes de sécurité Garantie de la qualité des produits				
Doser et utiliser les produits d'entretien Nettoyer, désinfecter, ranger outillage, matériels, locaux	Locaux maintenus en bonne condition d'hygiène Matériel, outillage, plan de travail, maintenus en bonne condition d'hygiène				
Créativité de l'ensemble	Choix des éléments Harmonie des formes et/ou des couleurs commercialisation de la pièce				
Cuisson du sucre	Brillance du sucre				
Montage de l'entremets	Tenue de l'entremets				
Décor	Dextérité et/ou style de l'écriture				
Conformité du produit	Produit fini en rapport avec le produit attendu				
Total des croix de chaque colonne					
Valeur de chaque colonne		X0	X1	X2	X3
Multiplication du nombre de croix par la valeur de la colonne					
Total des valeurs obtenues		=			/27
Note définitive sur 20=Total des valeurs x 0,74		=			/20

MEMBRES DU JURY	EMARGEMENTS
-	-
-	-
-	-
-	-

Mention Complémentaire Pâtisserie Glacerie Chocolaterie Confiserie Spécialisées			
E1-1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE		GRILLES NOTATION	
Durée : 5h00	Code :52 221 04	Coefficient : 8	SESSION 2007
			Page 1/4

DESSERT A L'ASSIETTE IMPOSÉE

N°CANDIDAT :

0=Très insuffisant, 1=Insuffisant, 2=Satisfaisant, 3=Très satisfaisant

Points	Critères	0	1	2	3
Attitude professionnelle	Comportement et respect des usages professionnels				
Mise en œuvre, régularité, dextérité Organisation dans le temps et l'espace	Méthode, ordre, aisance gestuelle Organisation progressive et sens de l'implantation				
Respecter les consignes de sécurité Respecter et appliquer les règles d'hygiène	Respecte les normes de sécurité Garantie de la qualité des produits				
Doser et utiliser les produits d'entretien Nettoyer, désinfecter, ranger outillage, matériels, locaux	Locaux maintenus en bonne condition d'hygiène Matériel, outillage, plan de travail, maintenus en bonne condition d'hygiène				
Créativité de l'assiette	Equilibre et harmonie				
Sauce ou coulis	Cuisson et/ou texture				
Elément de base	Cuisson, Façonnage, Turbinage, ou réalisation du produit				
Décor	Originalité de la présentation Harmonie des couleurs				
Conformité du produit	Produit fini en rapport avec le produit attendu				
Total des croix de chaque colonne					
Valeur de chaque colonne		X0	X1	X2	X3
Multiplication du nombre de croix par la valeur de la colonne					
Total des valeurs obtenues		=			/27
Note définitive sur 20=Total des valeurs x 0,74		=			/20

MEMBRES DU JURY	EMARGEMENTS
-	-
-	-
-	-
-	-

Mention Complémentaire Pâtisserie Glacerie Chocolaterie Confiserie Spécialisées			
E1-1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE		GRILLES NOTATION	
Durée : 5h00	Code :52 221 04	Coefficient : 8	SESSION 2007
			Page 2/4

JURY DEGUSTATION

(le jury complètera la fiche en fonction du sujet)

N°Candidat :

ENTREMETS	
INTENSITE DES AROMES	
HARMONIE DES SAVEURS	
CONTRASTE DES TEXTURES	
RESPECT DE LA COMMANDE	
NOTE SUR 20	

DESSERT A L'ASSIETTE	
INTENSITE DES AROMES	
HARMONIE DES SAVEURS	
CONTRASTE DES TEXTURES	
CONFORMITE A LA COMMANDE	
NOTE SUR 20	

Total général /40

Barème

- 0 non fait
- 1 très insuffisant
- 2 insuffisant (au-dessous des exigences)
- 3 conforme aux exigences
- 4 bien
- 5 très bien

MEMBRES DU JURY	EMARGEMENTS
-	-
-	-
-	-
-	-

Mention Complémentaire Pâtisserie Glacerie Chocolaterie Confiserie Spécialisées			
E1-1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE		GRILLES NOTATION	
Durée : 5H00	Code : 52 221 04	Coefficient : 8	SESSION 2007
			Page 3/4

Mention complémentaire Pâtisserie Glacerie Chocolaterie Confiserie Spécialisées

N° Candidat :

GRILLE RECAPITULATIVE

A/	TOTAL DE LA GRILLE DESSERT A L'ASSIETTE	/20
B/	TOTAL DE LA GRILLE PRESENTATION EN SUCRE	/20
C/	TOTAL DE LA GRILLE DEGUSTATION	/40

TOTAL : A+B+C =...../80
NOTE sur 80 à multiplier par 2

/160

MEMBRES DU JURY	EMARGEMENTS
-	-
-	-
-	-
-	-