

PILOTAGE NATIONAL		Session 2007	Code examen	500-221 24
GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE SUJET N° 1	Examen : CAP		Coefficient	4
	Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	3 h
	Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle : Glacerie, chocolaterie, confiserie		Page	1/1

CENTRE :

GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE EP1

CRITÈRES	NOTATION	NUMÉROS CANDIDATS :							
	
CHOCOLATERIE - CONFISERIE									
- Organisation du poste de travail	0, 1, 2, 3								
- Attitude professionnelle (propreté, gestes, rapidité, ...)	0, 1, 2, 3								
- Technique de détaillage de la nougatine	0, 1, 2, 3								
- Mise au point de la couverture	0, 1, 2, 3								
- Maintien de la mise au point	0, 1, 2, 3								
- Technique de moulage	0, 1, 2, 3								
- Réalisation de la nougatine	0, 1, 2, 3								
- Modelage des sujets en pâte d'amandes	0, 1, 2, 3								
- Aspect final de l'ensemble de la production	0, 1, 2, 3								
- Hygiène	0, 1, 2, 3								
GLACERIE									
- Organisation du poste de travail	0, 1, 2, 3								
- Préparation du mix	0, 1, 2, 3								
- Cuisson du mix	0, 1, 2, 3								
- Chemisage ou montage	0, 1, 2, 3								
- Présentation décor	0, 1, 2, 3								
- Hygiène de fabrication	0, 1, 2, 3								
TOTAL (T) →									
NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 48) →									

DATE :

1^{ER} EXAMINATEUR :

2^{ÈME} EXAMINATEUR

NOM :

NOM :

PRÉNOM :

PRÉNOM :

SIGNATURE :

SIGNATURE :

0 : aucune maîtrise 1 : maîtrise insuffisante 2 : conforme aux exigences 3 : supérieur aux exigences

PILOTAGE NATIONAL		Session 2007	Code examen	500-221 24
GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE SUJET N° 2	Examen : CAP		Coefficient	4
	Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	3 h
	Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle : Glacerie, chocolaterie, confiserie		Page	1/1

CENTRE :

GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE EP1

CRITÈRES	NOTATION	NUMÉROS CANDIDATS :							
	
CHOCOLATERIE - CONFISERIE									
- Organisation du poste de travail	0, 1, 2, 3								
- Attitude professionnelle (propreté, gestes, rapidité,...)	0, 1, 2, 3								
- Technique de détaillage	0, 1, 2, 3								
- Mise au point de la couverture	0, 1, 2, 3								
- Maintien de la mise au point	0, 1, 2, 3								
- Technique de moulage ou de trempage	0, 1, 2, 3								
- Réalisation du support	0, 1, 2, 3								
- Modelage des sujets en pâte d'amandes	0, 1, 2, 3								
- Aspect final de l'ensemble de la production	0, 1, 2, 3								
- Hygiène	0, 1, 2, 3								
GLACERIE									
- Organisation du poste de travail	0, 1, 2, 3								
- Préparation du mix	0, 1, 2, 3								
- Cuisson du mix	0, 1, 2, 3								
- Chemisage ou montage	0, 1, 2, 3								
- Présentation décor	0, 1, 2, 3								
- Hygiène de fabrication	0, 1, 2, 3								
TOTAL (T) →									
NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 48) →									

DATE :

1^{ER} EXAMINATEUR :

2^{ÈME} EXAMINATEUR

NOM :

NOM :

PRÉNOM :

PRÉNOM :

SIGNATURE :

SIGNATURE :

0 : aucune maîtrise 1 : maîtrise insuffisante 2 : conforme aux exigences 3 : supérieur aux exigences

PILOTAGE NATIONAL		Session 2007	Code examen	500-221 24
GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE N° 3	Examen : CAP		Coefficient	4
	Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	3 h
	Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle : Glacerie, chocolaterie, confiserie		Page	1/1

CENTRE :

GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE EP1

CRITÈRES	NOTATION	NUMÉROS CANDIDATS :							
	
CHOCOLATERIE - CONFISERIE									
- Organisation du poste de travail	0, 1, 2, 3								
- Attitude professionnelle (propreté, gestes, rapidité, ...)	0, 1, 2, 3								
- Cuisson du sucre	0, 1, 2, 3								
- Technique de détaillage	0, 1, 2, 3								
- Mise au point de la couverture	0, 1, 2, 3								
- Maintien de la mise au point	0, 1, 2, 3								
- Technique de moulage ou de trempage	0, 1, 2, 3								
- Réalisation du support	0, 1, 2, 3								
- Modelage des sujets en pâte d'amandes	0, 1, 2, 3								
- Aspect final de l'ensemble de la production	0, 1, 2, 3								
- Hygiène	0, 1, 2, 3								
GLACERIE									
- Organisation du poste de travail	0, 1, 2, 3								
- Préparation du mix	0, 1, 2, 3								
- Cuisson du mix	0, 1, 2, 3								
- Chemisage ou montage	0, 1, 2, 3								
- Présentation décor	0, 1, 2, 3								
- Hygiène de fabrication	0, 1, 2, 3								
TOTAL (T) →									
NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 51) →									

DATE :

1^{ER} EXAMINATEUR :

2^{ÈME} EXAMINATEUR

NOM :

NOM :

PRÉNOM :

PRÉNOM :

SIGNATURE :

SIGNATURE :

0 : aucune maîtrise 1 : maîtrise insuffisante 2 : conforme aux exigences 3 : supérieur aux exigences

PILOTAGE NATIONAL		Session 2007	Code examen	500-221 24
GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE SUJET N° 4	Examen : CAP		Coefficient	4
	Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	3 h
	Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle : Glacerie, chocolaterie, confiserie		Page	1/1

CENTRE :

GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE EP1

CRITÈRES	NOTATION	NUMÉROS CANDIDATS :							
	
CHOCOLATERIE - CONFISERIE									
- Organisation du poste de travail	0, 1, 2, 3								
- Attitude professionnelle (propreté, gestes, rapidité, ...)	0, 1, 2, 3								
- Technique de détaillage	0, 1, 2, 3								
- Mise au point de la couverture	0, 1, 2, 3								
- Maintien de la mise au point	0, 1, 2, 3								
- Technique de moulage ou de trempage	0, 1, 2, 3								
- Réalisation du support	0, 1, 2, 3								
- Modelage des sujets en pâte d'amandes	0, 1, 2, 3								
- Aspect final de l'ensemble de la production	0, 1, 2, 3								
- Hygiène	0, 1, 2, 3								
GLACERIE									
- Organisation du poste de travail	0, 1, 2, 3								
- Préparation du mix	0, 1, 2, 3								
- Cuisson du mix	0, 1, 2, 3								
- Chemisage ou montage	0, 1, 2, 3								
- Présentation décor	0, 1, 2, 3								
- Hygiène de fabrication	0, 1, 2, 3								
TOTAL (T) →									
NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 48) →									

DATE :

1^{ER} EXAMINATEUR :

2^{ÈME} EXAMINATEUR

NOM :

NOM :

PRÉNOM :

PRÉNOM :

SIGNATURE :

SIGNATURE :

0 : aucune maîtrise 1 : maîtrise insuffisante 2 : conforme aux exigences 3 : supérieur aux exigences

PILOTAGE NATIONAL		Session 2007	Code examen	500-221 24
GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE SUJET N° 5	Examen : CAP		Coefficient	4
	Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	3 h
	Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle : Glacerie, chocolaterie, confiserie		Page	1/1

CENTRE :

GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE EP1

CRITÈRES	NOTATION	NUMÉROS CANDIDATS :							
	
CHOCOLATERIE - CONFISERIE									
- Organisation du poste de travail	0, 1, 2, 3								
- Attitude professionnelle (propreté, gestes, rapidité,...)	0, 1, 2, 3								
- Technique de détaillage	0, 1, 2, 3								
- Mise au point de la couverture	0, 1, 2, 3								
- Maintien de la mise au point	0, 1, 2, 3								
- Technique de moulage	0, 1, 2, 3								
- Réalisation des décors	0, 1, 2, 3								
- Modelage de la pâte d'amandes	0, 1, 2, 3								
- Aspect final de l'ensemble de la production	0, 1, 2, 3								
- Hygiène	0, 1, 2, 3								
GLACERIE									
- Organisation du poste de travail	0, 1, 2, 3								
- Préparation du mix	0, 1, 2, 3								
- Cuisson du mix	0, 1, 2, 3								
- Chemisage ou montage	0, 1, 2, 3								
- Présentation décor	0, 1, 2, 3								
- Hygiène de fabrication	0, 1, 2, 3								
TOTAL (T) →									
NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 48) →									

DATE :

1^{ER} EXAMINATEUR :

2^{ÈME} EXAMINATEUR

NOM :

NOM :

PRÉNOM :

PRÉNOM :

SIGNATURE :

SIGNATURE :

0 : aucune maîtrise 1 : maîtrise insuffisante 2 : conforme aux exigences 3 : supérieur aux exigences

PILOTAGE NATIONAL		Session 2007	Code examen	500-221 24
GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE N° 6	Examen : CAP		Coefficient	4
	Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	3 h
	Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle : Glacerie, chocolaterie, confiserie		Page	1/1

CENTRE :

GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE EP1

CRITÈRES	NOTATION	NUMÉROS CANDIDATS :							
	
CHOCOLATERIE - CONFISERIE									
- Organisation du poste de travail	0, 1, 2, 3								
- Attitude professionnelle (propreté, gestes, rapidité, ...)	0, 1, 2, 3								
- Cuisson de la nougatine	0, 1, 2, 3								
- Mise au point de la couverture	0, 1, 2, 3								
- Maintien de la mise au point	0, 1, 2, 3								
- Technique de moulage ou de trempage	0, 1, 2, 3								
- Réalisation du support	0, 1, 2, 3								
- Détaillage de la nougatine	0, 1, 2, 3								
- Aspect final de l'ensemble de la production	0, 1, 2, 3								
- Hygiène	0, 1, 2, 3								
GLACERIE									
- Organisation du poste de travail	0, 1, 2, 3								
- Préparation du mix	0, 1, 2, 3								
- Chemisage ou montage	0, 1, 2, 3								
- Présentation décor	0, 1, 2, 3								
- Hygiène de fabrication	0, 1, 2, 3								
TOTAL (T) →									
NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 45) →									

DATE :

1^{ER} EXAMINATEUR :

2^{EME} EXAMINATEUR

NOM :

NOM :

PRÉNOM :

PRÉNOM :

SIGNATURE :

SIGNATURE :

<p>0 : aucune maîtrise 1 : maîtrise insuffisante 2 : conforme aux exigences 3 : supérieur aux exigences</p>

PILOTAGE NATIONAL		Session 2007	Code examen	500-221 24
GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE N° 7	Examen : CAP		Coefficient	4
	Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	3 h
	Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle : Glacerie, chocolaterie, confiserie		Page	1/1

CENTRE :

GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE EP1

CRITÈRES	NOTATION	NUMÉROS CANDIDATS :							
	
CHOCOLATERIE - CONFISERIE									
- Organisation du poste de travail	0, 1, 2, 3								
- Attitude professionnelle (propreté, gestes, rapidité,...)	0, 1, 2, 3								
- Technique de détaillage	0, 1, 2, 3								
- Mise au point de la couverture	0, 1, 2, 3								
- Maintien de la mise au point	0, 1, 2, 3								
- Technique de moulage	0, 1, 2, 3								
- Technique de trempage	0, 1, 2, 3								
- Réalisation des copeaux	0, 1, 2, 3								
- Cuisson du sucre	0, 1, 2, 3								
- Réalisation du support	0, 1, 2, 3								
- Modelage des sujets en pâte d'amandes	0, 1, 2, 3								
- Aspect final de l'ensemble de la production	0, 1, 2, 3								
- Hygiène	0, 1, 2, 3								
GLACERIE									
- Organisation du poste de travail	0, 1, 2, 3								
- Préparation du mix	0, 1, 2, 3								
- Cuisson du mix	0, 1, 2, 3								
- Moulage	0, 1, 2, 3								
- Présentation décor	0, 1, 2, 3								
- Hygiène de fabrication	0, 1, 2, 3								
TOTAL (T) →									
NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 57) →									

DATE :

1^{ER} EXAMINATEUR :

2^{ÈME} EXAMINATEUR

NOM :

NOM :

PRÉNOM :

PRÉNOM :

SIGNATURE :

SIGNATURE :

0 : aucune maîtrise 1 : maîtrise insuffisante 2 : conforme aux exigences 3 : supérieur aux exigences
