

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2007</b>	Code examen	500-221 24
Grille de notation collective N° 1	Examen : CAP		Coefficient	6
	Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	4 h 30
	Epreuve : EP2 – Réalisation		Page	1/1

CENTRE : .....

**GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE DE RÉALISATION**

CRITÈRES	NOTATION	NUMÉROS CANDIDATS :																		
		.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....									
<b>BRIOCHES</b>																				
Façonnage	0, 1, 2, 3																			
Suivi de fermentation	0, 1, 2, 3																			
<b>PÂTE FRIABLE</b>																				
- Réalisation de la pâte	0, 1, 2, 3																			
- Fonçage	0, 1, 2, 3																			
- Garnissage et présentation	0, 1, 2, 3																			
<b>CRÈME</b>																				
- Réalisation et cuisson pâtissière	0, 1, 2, 3																			
- Règles d'hygiène spécifiques (respect des températures et du conditionnement, débarrassage)	0, 1, 2, 3																			
- Dégustation pâtissière	0, 1, 2, 3																			
- Réalisation de la ganache	0, 1, 2, 3																			
<b>PÂTE À CHOUX</b>																				
- Réalisation	0, 1, 2, 3																			
- Dressage	0, 1, 2, 3																			
- Garniture	0, 1, 2, 3																			
- Glaçage	0, 1, 2, 3																			
<b>ENTREMETS</b>																				
- Réalisation du biscuit	0, 1, 2, 3																			
- Cuisson du biscuit	0, 1, 2, 3																			
- Montage	0, 1, 2, 3																			
- Masquage	0, 1, 2, 3																			
- Écriture au cornet et finition	0, 1, 2, 3																			
<b>ENSEMBLE DES FABRICATIONS</b>																				
- Hygiène	0, 1, 2, 3																			
- Organisation du travail	0, 1, 2, 3																			
- Présentation et commercialisation	0, 1, 2, 3																			
<b>TOTAL (T) →</b>																				
<b>NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 63) →</b>																				

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

DATE : .....

1<sup>ER</sup> EXAMINATEUR :

NOM : .....

PRÉNOM : .....

SIGNATURE : .....

2<sup>ÈME</sup> EXAMINATEUR

NOM : .....

PRÉNOM : .....

SIGNATURE : .....

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2007</b>	Code examen	500-221 24
<b>Grille de notation collective N° 2</b>	<b>Examen : CAP</b>		Coefficient	6
	<b>Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur</b>		Durée	4 h 30
	<b>Epreuve : EP2 – Réalisation</b>		Page	1/1

CENTRE : .....

**GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE DE RÉALISATION**

CRITÈRES	NOTATION	NUMÉROS CANDIDATS :							
		.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
<b>PÂTE FEUILLETÉE</b>									
- Tourrage	0, 1, 2, 3								
- Détaillage	0, 1, 2, 3								
- Présentation et commercialisation	0, 1, 2, 3								
<b>BRIOCHEs</b>									
- Façonnage	0, 1, 2, 3								
- Suivi de fermentation et cuisson	0, 1, 2, 3								
<b>CRÈMES</b>									
- Réalisation et cuisson pâtissière	0, 1, 2, 3								
- Règles d'hygiène spécifiques (respect des températures et du conditionnement, débarrassage)	0, 1, 2, 3								
- Dégustation pâtissière	0, 1, 2, 3								
<b>PÂTE À CHOUX</b>									
- Réalisation	0, 1, 2, 3								
- Dressage	0, 1, 2, 3								
- Garniture	0, 1, 2, 3								
- Glaçage	0, 1, 2, 3								
<b>ENTREMETS</b>									
- Réalisation de la génoise	0, 1, 2, 3								
- Cuisson	0, 1, 2, 3								
- Montage	0, 1, 2, 3								
- Masquage	0, 1, 2, 3								
- Écriture au cornet	0, 1, 2, 3								
<b>ENSEMBLE DES FABRICATIONS</b>									
- Hygiène	0, 1, 2, 3								
- Organisation du travail	0, 1, 2, 3								
- Présentation et commercialisation	0, 1, 2, 3								
<b>TOTAL (T) →</b>									
<b>NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 60) →</b>									

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

DATE : .....

1<sup>ER</sup> EXAMINATEUR :

2<sup>ÈME</sup> EXAMINATEUR

NOM : .....

NOM : .....

PRÉNOM : .....

PRÉNOM : .....

SIGNATURE : .....

SIGNATURE : .....

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2007</b>	Code examen	500-221 24
Grille de notation collective N° 3	Examen : CAP Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur Epreuve : EP2 – Réalisation	Coefficient		6
		Durée		4 h 30
		Page		1/1

CENTRE : .....

**GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE DE RÉALISATION**

CRITÈRES	NOTATION	NUMÉROS CANDIDATS :							
		.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
<b>PÂTE FEUILLETÉE</b>									
- Tourrage	0, 1, 2, 3								
- Détaillage	0, 1, 2, 3								
- Présentation et commercialisation	0, 1, 2, 3								
<b>BRIOCHES</b>									
- Façonnage	0, 1, 2, 3								
- Suivi de fermentation et cuisson	0, 1, 2, 3								
<b>CRÈMES</b>									
- Réalisation et cuisson pâtissière	0, 1, 2, 3								
- Règles d'hygiène spécifiques (respect des températures et du conditionnement, débarrassage)	0, 1, 2, 3								
- Dégustation pâtissière	0, 1, 2, 3								
<b>PÂTE À CHOUX</b>									
- Réalisation	0, 1, 2, 3								
- Dressage	0, 1, 2, 3								
- Garniture	0, 1, 2, 3								
- Glaçage	0, 1, 2, 3								
<b>ENTREMETS</b>									
- Réalisation de la génoise	0, 1, 2, 3								
- Cuisson	0, 1, 2, 3								
- Montage	0, 1, 2, 3								
- Masquage	0, 1, 2, 3								
- Écriture au cornet	0, 1, 2, 3								
<b>ENSEMBLE DES FABRICATIONS</b>									
- Hygiène	0, 1, 2, 3								
- Organisation du travail	0, 1, 2, 3								
- Présentation et commercialisation	0, 1, 2, 3								
<b>TOTAL (T) →</b>									
<b>NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 60) →</b>									

DATE : .....

1<sup>ER</sup> EXAMINATEUR :

2<sup>ÈME</sup> EXAMINATEUR

NOM : .....

NOM : .....

PRÉNOM : .....

PRÉNOM : .....

SIGNATURE : .....

SIGNATURE : .....

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

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2007</b>	Code examen	500-221 24
Grille de notation collective N° 4	Examen : CAP		Coefficient	6
	Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	4 h 30
	Epreuve : EP2 – Réalisation		Page	1/1

CENTRE : .....

**GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE DE RÉALISATION**

TECHNIQUES	NOTATION	NUMÉROS CANDIDATS :							
		.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
<b>PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE</b>									
- Tourrage	0, 1, 2, 3								
- Détaillage	0, 1, 2, 3								
- Présentation et commercialisation	0, 1, 2, 3								
- Façonnage	0, 1, 2, 3								
- Suivi de fermentation	0, 1, 2, 3								
<b>PÂTE SUCRÉE</b>									
- Fabrication	0, 1, 2, 3								
- Abaisse	0, 1, 2, 3								
- Présentation et commercialisation	0, 1, 2, 3								
- Fonçage du fond de tarte	0, 1, 2, 3								
<b>CRÈME PÂTISSIÈRE</b>									
- Réalisation et cuisson	0, 1, 2, 3								
- Règles d'hygiène spécifiques (respect des températures et du conditionnement, débarrassage)	0, 1, 2, 3								
- Dégustation	0, 1, 2, 3								
<b>PÂTE À CHOUX</b>									
- Réalisation	0, 1, 2, 3								
- Dressage	0, 1, 2, 3								
- Garniture	0, 1, 2, 3								
- Glaçage	0, 1, 2, 3								
<b>ENTREMETS</b>									
- Réalisation de la ganache	0, 1, 2, 3								
- Glaçage	0, 1, 2, 3								
- Montage	0, 1, 2, 3								
- Masquage	0, 1, 2, 3								
- Décor poche	0, 1, 2, 3								
- Écriture au cornet	0, 1, 2, 3								
<b>ENSEMBLE DES FABRICATIONS</b>									
- Hygiène	0, 1, 2, 3								
- Organisation du travail	0, 1, 2, 3								
- Présentation et commercialisation	0, 1, 2, 3								
<b>TOTAL (T) →</b>									
<b>NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 75) →</b>									

DATE : .....

1<sup>ER</sup> EXAMINATEUR :

2<sup>EME</sup> EXAMINATEUR

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

NOM : .....

NOM : .....

PRÉNOM : .....

PRÉNOM : .....

SIGNATURE : .....

SIGNATURE : .....

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2007</b>	<b>Code examen</b>	<b>500-221 24</b>
<b>Grille de notation collective N° 5</b>	<b>Examen : CAP</b>		<b>Coefficient</b>	<b>6</b>
	<b>Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur</b>		<b>Durée</b>	<b>4 h 30</b>
	<b>Epreuve : EP2 – Réalisation</b>		<b>Page</b>	<b>1/1</b>

CENTRE : .....

**GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE DE RÉALISATION**

CRITÈRES	NOTATION	NUMÉROS CANDIDATS :							
		.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
<b>PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE</b>									
- Tourrage	0, 1, 2, 3								
- Détaillage	0, 1, 2, 3								
- Présentation et commercialisation	0, 1, 2, 3								
<b>PÂTE FRIABLE</b>									
- Réalisation de la pâte	0, 1, 2, 3								
- Fonçage	0, 1, 2, 3								
- Garnissage et présentation	0, 1, 2, 3								
<b>CRÈMES</b>									
- Réalisation et cuisson pâtissière	0, 1, 2, 3								
- Règles d'hygiène spécifiques (respect des températures et du conditionnement, débarrassage)	0, 1, 2, 3								
- Dégustation pâtissière	0, 1, 2, 3								
<b>PÂTE À CHOUX</b>									
- Réalisation	0, 1, 2, 3								
- Dressage	0, 1, 2, 3								
- Garniture	0, 1, 2, 3								
- Glaçage	0, 1, 2, 3								
<b>ENTREMETS</b>									
- Réalisation de la génoise	0, 1, 2, 3								
- Cuisson de la génoise	0, 1, 2, 3								
- Montage	0, 1, 2, 3								
- Masquage	0, 1, 2, 3								
- Décor poche	0, 1, 2, 3								
- Écriture au cornet	0, 1, 2, 3								
<b>ENSEMBLE DES FABRICATIONS</b>									
- Hygiène	0, 1, 2, 3								
- Organisation du travail	0, 1, 2, 3								
- Présentation et commercialisation	0, 1, 2, 3								
<b>TOTAL (T) →</b>									
<b>NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 63) →</b>									

DATE : .....

1<sup>ER</sup> EXAMINATEUR :

2<sup>EME</sup> EXAMINATEUR

NOM : .....

NOM : .....

PRÉNOM : .....

PRÉNOM : .....

SIGNATURE : .....

SIGNATURE : .....

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

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2007</b>	Code examen	500-221 24
<b>Grille de notation collective N° 6</b>	<b>Examen : CAP</b>		Coefficient	6
	<b>Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur</b>		Durée	4 h 30
	<b>Epreuve : EP2 – Réalisation</b>		Page	1/1

CENTRE : .....

**GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE LA RÉALISATION**

CRITÈRES	NOTATION	NUMÉROS CANDIDATS :													
		.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....				
<b>PÂTE FEUILLETÉE</b>															
- Tourrage	0, 1, 2, 3														
- Détaillage	0, 1, 2, 3														
- Présentation et commercialisation	0, 1, 2, 3														
- Fonçage de la tarte	0, 1, 2, 3														
<b>BRIOCHEs</b>															
- Façonnage – Coup de ciseaux	0, 1, 2, 3														
- Suivi de fermentation	0, 1, 2, 3														
<b>CRÈME MOUSSELINÉ</b>															
- Réalisation et cuisson	0, 1, 2, 3														
- Règles d'hygiène spécifiques (respect des températures et du conditionnement, débarrassage)	0, 1, 2, 3														
- Dégustation	0, 1, 2, 3														
<b>PÂTE À CHOUX</b>															
- Réalisation	0, 1, 2, 3														
- Dressage	0, 1, 2, 3														
- Garniture	0, 1, 2, 3														
- Glaçage	0, 1, 2, 3														
<b>ENTREMETS</b>															
- Réalisation de la génoise	0, 1, 2, 3														
- Cuisson de la génoise	0, 1, 2, 3														
- Montage	0, 1, 2, 3														
- Masquage	0, 1, 2, 3														
- Écriture au cornet	0, 1, 2, 3														
<b>ENSEMBLE DES FABRICATIONS</b>															
- Hygiène	0, 1, 2, 3														
- Organisation du travail	0, 1, 2, 3														
- Présentation et commercialisation	0, 1, 2, 3														
<b>TOTAL (T) →</b>															
<b>NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 63) →</b>															

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

DATE : .....

1<sup>ER</sup> EXAMINATEUR :

2<sup>ÈME</sup> EXAMINATEUR

NOM : .....

NOM : .....

PRÉNOM : .....

PRÉNOM : .....

SIGNATURE : .....

SIGNATURE : .....

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2007</b>	Code examen	500-221 24
<b>Grille de notation collective N° 7</b>	<b>Examen : CAP</b>		Coefficient	6
	<b>Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur</b>		Durée	4 h 30
	<b>Epreuve : EP2 – Réalisation</b>		Page	1/1

CENTRE : .....

**GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE DE RÉALISATION**

CRITÈRES	NOTATION	NUMÉROS CANDIDATS :							
		.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
<b>PÂTE FEUILLETÉE</b>									
- Tourrage	0, 1, 2, 3								
- Détaillage	0, 1, 2, 3								
- Présentation et commercialisation	0, 1, 2, 3								
<b>BRIOCHES</b>									
- Façonnage	0, 1, 2, 3								
- Suivi de fermentation	0, 1, 2, 3								
<b>CUISSON DU SUCRE</b>									
- Réalisation du caramel	0, 1, 2, 3								
<b>CRÊMES</b>									
- Réalisation et cuisson pâtissière	0, 1, 2, 3								
- Règles d'hygiène spécifiques (respect des températures et du conditionnement, débarrassage)	0, 1, 2, 3								
- Dégustation pâtissière	0, 1, 2, 3								
- Réalisation de la crème d'amandes	0, 1, 2, 3								
<b>PÂTE À CHOUX</b>									
- Réalisation	0, 1, 2, 3								
- Dressage	0, 1, 2, 3								
- Garniture	0, 1, 2, 3								
- Glaçage	0, 1, 2, 3								
<b>ENTREMETS</b>									
- Réalisation du biscuit	0, 1, 2, 3								
- Cuisson du biscuit	0, 1, 2, 3								
- Montage	0, 1, 2, 3								
- Masquage	0, 1, 2, 3								
- Écriture au cornet	0, 1, 2, 3								
<b>ENSEMBLE DES FABRICATIONS</b>									
- Hygiène	0, 1, 2, 3								
- Organisation du travail	0, 1, 2, 3								
- Présentation et commercialisation	0, 1, 2, 3								
<b>TOTAL (T) →</b>									
<b>NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 66) →</b>									

DATE : .....

1<sup>ER</sup> EXAMINATEUR :

2<sup>EME</sup> EXAMINATEUR

NOM : .....

NOM : .....

PRÉNOM : .....

PRÉNOM : .....

SIGNATURE : .....

SIGNATURE : .....

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