

Epreuve EP2 2ème partie et 3^{ème} partie
Guide d'évaluation individuelle

Epreuve EP2 2ème partie

| | | | |
|---|-------------|---|------------|
| <u>PREPARATION DU POSTE DE TRAVAIL</u> | /5 | <u>PIECE COMMERCIALE</u> | /20 |
| [Désinfecter son plan de travail | | [Réaliser un montage original | |
| [Préparer son matériel | | [Respecter les techniques professionnelles | |
| [Organiser sa production (gauche, milieu, droite) | | [Harmoniser les couleurs | |
| <u>MISE AU POINT</u> | /10 | [Utiliser les volumes | |
| [Maîtriser les techniques de mise au point | | [Soigner la finition | |
| [Obtenir un chocolat brillant et cassant | | [Réaliser un produit commercial | |
| [Maintenir le chocolat en température | | <u>CONFISERIE</u> | /20 |
| <u>REALISATION D'UNE MASSE DE BASE</u> | /20 | [Cuire des sucres à la bonne température (bonne texture) | |
| [Respecter les cuissons ou les mélanges | | [Respecter les techniques professionnelles | |
| [Maîtriser les goûts | | [Donner une qualité gustative aux préparations | |
| [Préparer les masses pour la réalisation de bonbons (cadrage, dressage...) | | [Réaliser la finition et la présentation | |
| <u>TREMPAGE</u> | /15 | <u>PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT</u> | /10 |
| ▪ Réaliser un trempage sans pied | | [Respecter les techniques professionnelles | |
| ▪ Maîtriser l'épaisseur de chocolat | | [Donner une qualité gustative aux préparations | |
| ▪ Réaliser le mouvement avec dextérité | | [Réaliser un produit à la texture voulue | |
| <u>MOULAGE D'UNE PLAQUE DE BONBONS</u> | /10 | [Réaliser une fabrication originale | |
| [Mouler régulièrement (épaisseur) | | [Réaliser la finition et la présentation | |
| [Garnir une plaque | | <u>PATISSERIE A BASE DE CHOCOLAT</u> | /10 |
| [Obturer | | [Monter l'entremets | |
| [Réaliser des bonbons brillants, sans bulles | | [Réaliser le glaçage de l'entremets | |
| <u>MOULAGE SIMPLE</u> | /10 | [Réaliser des décors à dominante chocolat | |
| [Réaliser un moulage régulier en épaisseur | | [Réaliser un produit commercial | |
| [Réaliser un moulage brillant | | | |
| Total EP2 2^{ème} partie | /130 | | /13 |

Epreuve EP2 3ème partie

Présentation et valorisation du produit:

- | | |
|--|--------|
| [Dialoguer en maîtrisant les paramètres de communication (Sourire, maintien, regard, gestuelle) | |
| [Avoir de l'aisance orale | /10 pt |
| [Faire preuve de connaissances techniques | |
| [Argumenter | |

Répondre aux questions relatives à l'environnement

- | | |
|---------------------------|---------|
| [Technologique | /20 pts |
| [Scientifique | /20pts |
| [Economique et juridique | /10 pt |

| | | |
|--------------------------------|-------------------------|-------------|
| TOTAL EP2 | 1 ^{ère} partie | /10 |
| | 2 ^{ème} partie | /130 |
| | 3 ^{ème} partie | /60 |
| TOTAL EP2 SUR | | /200 |
| TOTAL multiplié par 1,4 | | /280 |

| | | | |
|--|-----------------|------------------|---|
| CAP CHOCOLATIER CONFISEUR | | | Page 1/1 |
| EP2 Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat | | | Guide d'évaluation pour la 2 ^{ème} et 3 ^{ème} partie de l'EP2 |
| Durée : 11H00 | Code :50 221 33 | Coefficient : 14 | SESSION 2007 |

GRILLE D'EVALUATION DE JURY

EP 2

| | | | | | | | | | |
|-----------------------|--------|--|--|--|--|--|--|--|--|
| N° DE CANDIDAT | | | | | | | | | |
| CRITERES D'EVALUATION | BAREME | | | | | | | | |

1ERE PARTIE (1H)

| | | | | | | | | | |
|---|-----|--|--|--|--|--|--|--|--|
| REALISER LA PIECE COMMERCIALE SOUS LA FORME D'UN DESSIN | /10 | | | | | | | | |
|---|-----|--|--|--|--|--|--|--|--|

2EME PARTIE (9 H 30)

| | | | | | | | | | |
|---------------------------------|-------------|--|--|--|--|--|--|--|--|
| PREPARATION DU POSTE DE TRAVAIL | /5 | | | | | | | | |
| MISE AU POINT | /10 | | | | | | | | |
| REALISATION D'UNE MASSE DE BASE | /20 | | | | | | | | |
| TREMPAGE | /15 | | | | | | | | |
| MOULAGE D'UNE PLAQUE DE BONBONS | /10 | | | | | | | | |
| MOULAGE SIMPLE | /10 | | | | | | | | |
| PIECE COMMERCIALE | /20 | | | | | | | | |
| CONFISERIE | /20 | | | | | | | | |
| PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT | /10 | | | | | | | | |
| PATISSERIE A BASE DE CHOCOLAT | /10 | | | | | | | | |
| <u>SOUS -TOTAL 2EME PARTIE</u> | <u>/130</u> | | | | | | | | |

3EME PARTIE (30MN)

| | | | | | | | | | |
|--|-------------|--|--|--|--|--|--|--|--|
| PRESENTATION ET VALORISATION DU PRODUIT | /10 | | | | | | | | |
| TECHNOLOGIQUE | /20 | | | | | | | | |
| SCIENTIFIQUE | /20 | | | | | | | | |
| ECONOMIQUE ET JURIDIQUE | /10 | | | | | | | | |
| <u>SOUS -TOTAL 3EME PARTIE</u> | <u>/60</u> | | | | | | | | |
| TOTAL | /200 | | | | | | | | |
| TOTAL DES 3 PARTIES MULTIPLIE PAR 1,4 | /280 | | | | | | | | |

| | | | | |
|--|-----------------|------------------|--------------|--------------------|
| CAP CHOCOLATIER CONFISEUR | | | | Page 1/1 |
| EP2 Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat | | | | GRILLE DE NOTATION |
| Durée : 11H00 | Code :50 221 33 | Coefficient : 14 | SESSION 2007 | |