

| | | | | |
|---|---|---------------------|-------------|--------------|
| PILOTAGE NATIONAL | | Session 2007 | Code examen | 510-221 04.E |
| Grille de notation individuelle N° 1 | Examen : BEP | | Coefficient | 2 |
| | Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur | | Durée | 3 h |
| | Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle – 1^{ère} partie : Glacerie, chocolaterie, confiserie | | Page | 1/1 |

**GRILLE DE NOTATION INDIVIDUELLE DE L'ÉPREUVE
DE GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE
1^{ÈRE} PARTIE**

| CRITÈRES | NOTATION | CANDIDAT N°..... |
|--|------------|------------------|
| 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 | |
| - Cuisson du sucre | 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 trempage | 0, 1, 2, 3 | |
| - Bordure au cornet | 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 | |
| - Montage de la glace dans l'entremets | 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 | 510-221 04.E |
| Grille de notation collective N° 1 | Examen : BEP | | Coefficient | 2 |
| | Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur | | Durée | 3 h |
| | Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle – 1^{ère} partie : Glacerie, chocolaterie, confiserie | | Page | 1/1 |

**GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE
DE GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE
1^{ÈRE} PARTIE**

| 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 | | | | | | | | |
| - Cuisson du sucre | 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 trempage | 0, 1, 2, 3 | | | | | | | | |
| - Bordure au cornet | 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 | | | | | | | | |
| - Montage de la glace dans l'entremets | 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 |
|---|