

PILOTAGE NATIONAL		Session 2007	Code examen	510-221 04.E
Grille de notation individuelle N° 2	Examen : BEP Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle – 1^{ère} partie : Glacerie, chocolaterie, confiserie		Coefficient	2
			Durée	3 h
			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	
- Coloration de la pâte d'amandes	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 moulage	0, 1, 2, 3	
- Régularité des fruits déguisés	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 :

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

5/6

PILOTAGE NATIONAL		Session 2007	Code examen	510-221 04.E
Grille de notation collective N° 2	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 moulage	0, 1, 2, 3								
- Régularité des fruits déguisés	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 :

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