

PILOTAGE NATIONAL		Session 2007	Code examen	510-221 04.E
Grille de notation individuelle N° 1	Examen : BEP Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle 2 ^{ème} partie : Pâtisserie courante		Coefficient	4
			Durée	4 h 30
			Page	1/1

GRILLE DE NOTATION INDIVIDUELLE DE L'ÉPREUVE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE 2^e PARTIE

CRITÈRES	NOTATION	CANDIDAT N°.....
PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE		
- Tourrage	0, 1, 2, 3	
- Détaillage	0, 1, 2, 3	
- Suivi de la fermentation	0, 1, 2, 3	
PÂTE FRIABLE		
- Réalisation de la pâte	0, 1, 2, 3	
- Fonçage	0, 1, 2, 3	
- Garnissage et présentation	0, 1, 2, 3	
CRÈMES		
- 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 chantilly	0, 1, 2, 3	
PÂTE À CHOUX		
- Réalisation	0, 1, 2, 3	
- Dressage	0, 1, 2, 3	
- Garniture	0, 1, 2, 3	
- Glaçage	0, 1, 2, 3	
ENTREMETS		
- Réalisation du biscuit	0, 1, 2, 3	
- Cuisson du biscuit	0, 1, 2, 3	
- Montage	0, 1, 2, 3	
- Réalisation de la mousse	0, 1, 2, 3	
- Écriture au cornet	0, 1, 2, 3	
ENSEMBLE DES FABRICATIONS		
- Hygiène	0, 1, 2, 3	
- Organisation du travail	0, 1, 2, 3	
- Présentation et commercialisation	0, 1, 2, 3	
TOTAL (T) →		
NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 66) →		

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	4
	Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	4 h 30
	Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle 2 ^{ème} partie : Pâtisserie courante		Page	1/1

GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE 2^e PARTIE

CRITÈRES	NOTATION	NUMÉROS CANDIDATS :							
	
PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE									
- Tourrage	0, 1, 2, 3								
- Détaillage	0, 1, 2, 3								
- Suivi de la fermentation	0, 1, 2, 3								
PÂTE FRIABLE									
- Réalisation de la pâte	0, 1, 2, 3								
- Fonçage	0, 1, 2, 3								
- Garnissage et présentation	0, 1, 2, 3								
CRÈMES									
- Réalisation et cuisson de la crème 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 chantilly	0, 1, 2, 3								
PÂTE À CHOUX									
- Réalisation	0, 1, 2, 3								
- Dressage	0, 1, 2, 3								
- Garniture	0, 1, 2, 3								
- Glaçage	0, 1, 2, 3								
ENTREMETS									
- Réalisation du biscuit cuiller	0, 1, 2, 3								
- Cuisson du biscuit cuiller	0, 1, 2, 3								
- Montage	0, 1, 2, 3								
- Réalisation de la mousse	0, 1, 2, 3								
- Ecriture au cornet	0, 1, 2, 3								
ENSEMBLE DES FABRICATIONS									
- Hygiène	0, 1, 2, 3								
- Organisation du travail	0, 1, 2, 3								
- Présentation et commercialisation	0, 1, 2, 3								
TOTAL (T) →									
NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 66) →									

DATE : 1^{ER} EXAMINATEUR :

2^{ÈME} EXAMINATEUR

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

NOM :

NOM :

PRÉNOM :

PRÉNOM :

SIGNATURE :

SIGNATURE :