

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2007</b>	Code examen	510-221 04.E
<b>Grille de notation individuelle N° 3</b>	Examen : BEP Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle 2 <sup>ème</sup> partie : Pâtisserie courante		Coefficient	4
			Durée	4 h 30
			Page	1/1

**GRILLE DE NOTATION INDIVIDUELLE DE L'ÉPREUVE PRATIQUE PROFESSIONNELLE 2<sup>e</sup> PARTIE**

CRITÈRES	NOTATION	CANDIDAT N°.....
<b>PÂTE À BRIOCHE</b>		
- Façonnage	0, 1, 2, 3	
- Suivi de fermentation	0, 1, 2, 3	
- Cuisson	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	
<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 bavaroise	0, 1, 2, 3	
- Montage	0, 1, 2, 3	
- Décor - Présentation	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	510-221 04.E
<b>Grille de notation collective N° 3</b>	Examen : BEP		Coefficient	4
	Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	4 h 30
	Épreuve : EPI – Pratique professionnelle		Page	1/1
	2 <sup>ème</sup> partie : Pâtisserie courante			

**GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE 2<sup>e</sup> PARTIE**

CRITÈRES	NOTATION	NUMÉROS CANDIDATS :							
		.....	....	.....	....	.....	....	.....	....
<b>PÂTE À BRIOCHE</b>									
- Façonnage	0, 1, 2, 3								
- Suivi de fermentation	0, 1, 2, 3								
- Cuisson	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>	0, 1, 2, 3								
- 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>	0, 1, 2, 3								
- Réalisation									
- Dressage	0, 1, 2, 3								
- Garniture	0, 1, 2, 3								
- Glaçage	0, 1, 2, 3								
<b>ENTREMETS</b>	0, 1, 2, 3								
- Réalisation bavaroise	0, 1, 2, 3								
- Montage	0, 1, 2, 3								
- Décor - Présentation	0, 1, 2, 3								
- Écriture au cornet	0, 1, 2, 3								
<b>ENSEMBLE DES FABRICATIONS</b>	0, 1, 2, 3								
- 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