

Grille de correction mention complémentaire

Thème : Dessert à l'assiette imposé

N° du candidat : N° du sujet : Emargement du jury :

Points évalués	Critères évalués	0	1	2	3
Attitude professionnelle	Comportement et respect des usages professionnels				
Mise en œuvre, régularité, dextérité Organisation dans le temps et l'espace	Méthode, ordre, aisance gestuelle Organisation progressive et sens de l'implantation				
Respecter les consignes de sécurité Respecter et appliquer les règles d'hygiène	Respecte les normes de sécurité Garantie de la qualité des produits				
Doser et utiliser les produits d'entretien Nettoyer, désinfecter, ranger outillage, matériels, locaux Tartelettes chocolat banane	Locaux maintenus en bonne condition d'hygiène Matériel, outillage, plan de travail, maintenus en bonne condition d'hygiène Fonçage garnissage				
Réalisation de la sauce caramel	Cuisson, texture, couleur				
Réalisation du croustillant	Cuisson forme				
Montage à l'assiette	Equilibre et harmonie				
Conformité du produit	Produit fini en rapport avec le produit attendu				
Total des croix de chaque colonnes					
Valeur de chaque colonne		X0	X1	X2	X3
Multiplication du nombre de croix par la valeur de la colonne					
Total des valeurs obtenues		=			/27
Note définitive sur 20=Total des valeurs x 0,74		=			/20

0=Très insuffisant, 1=Insuffisant, 2=Satisfaisant, 3=Très satisfaisant

Mention Complémentaire PATISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISEES			
EPREUVE : E1-1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE		Grille d'évaluation	
Durée : 5H00	Code : 52 221 04	Coefficient : 8	SESSION 2008
			Page 1/4

Grille de correction mention complémentaire

Thème :entremets petits gâteaux

N° du candidat :

N° du sujet :

Emargement du jury :

Points évalués	Critères évalués	0	1	2	3
Attitude professionnelle	Comportement et respect des usages professionnels				
Mise en œuvre, régularité, dextérité Organisation dans le temps et l'espace	Méthode, ordre, aisance gestuelle Organisation progressive et sens de l'implantation				
Respecter les consignes de sécurité Respecter et appliquer les règles d'hygiène	Respecte les normes de sécurité Garantie de la qualité des produits				
Doser et utiliser les produits d'entretien Nettoyer, désinfecter, ranger outillage, matériels, locaux Réalisation de la crème au fromage blanc	Locaux maintenus en bonne condition d'hygiène Matériel, outillage, plan de travail, maintenus en bonne condition d'hygiène Texture légèreté				
Montage entremets petits gâteaux	Propreté, netteté, du montage				
Glaçage écriture	Epaisseur netteté style				
Décors de fruits frais et chocolat	Harmonie des décors, commercialisation de la pièce				
Conformité du produit	Produit fini en rapport avec le produit attendu				
Total des croix de chaque colonnes					
Valeur de chaque colonne		X0	X1	X2	X3
Multiplication du nombre de croix par la valeur de la colonne					
Total des valeurs obtenues		=			/27
Note définitive sur 20=Total des valeurs x 0,74		=			/20

0=Très insuffisant, 1=Insuffisant, 2=Satisfaisant, 3=Très satisfaisant

Mention Complémentaire PATISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISEES				
EPREUVE : E1-1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE			Grille d'évaluation	
Durée : 5H00	Code : 52 221 04	Coefficient : 8	SESSION 2008	
				Page 2/4

Jury dégustation

Nom et prénom du jury :

Signature :

N° candidat :

Sujet N° :

Entremets petit gâteaux	
Découpe de l'entremets	
Décor et mise en valeur des entremets individuels	
Harmonie des saveurs	
Dégustation, texture	
Note sur 20 =	
Accompagnement à l'assiette	
Tartelette chocolat banane	
Sauce caramel	
Croustillant chocolat	
Bananes caramélisées	
Note sur 20 =	

Total général sur 40 =

Chaque critère devant être noté sur 5

Mention Complémentaire PATISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISEES			
EPREUVE : E1-1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE		Grille d'évaluation	Page 3/4
Durée : 5H00	Code : 52 221 04	Coefficient : 8	

N° du candidat :

N° du sujet :

Emargement du jury :

2

Total des grilles d'évaluation

A : Total de la grille **dessert à l'assiette** :/20

B : Total de la grille **présentation en sucre** :/20

C : Total de la grille **dégustation** :/40

TOTAL GENERAL : A+B+C =...../80

Note sur 20 = (A+B+C) :4 =...../20

Mention Complémentaire PATISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISEES			
EPREUVE : E1-1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE			Grille d'évaluation
Durée : 5H00	Code : 52 221 04	Coefficient : 8	SESSION 2008
			Page 4/4