

CAP GLACIER FABRICANT

N° du candidat : Sujet : N° 8-0172

Emargement : Date :

Nom des correcteurs :

0 = Point faible
 1 = Acquis insuffisant
 2 = Acquis satisfaisant
 3 = Point fort

1/ REALISATION (6 points)				
Glace pistache : technique de fabrication	3	2	1	0
Glace pistache : goût, texture	3	2	1	0
Sorbet framboise : technique de fabrication	3	2	1	0
Sorbet framboise : gout, texture	3	2	1	0
Ananas givré : vider, réduire en pulpe	3	2	1	0
Sorbet ananas : goût, texture	3	2	1	0
2/ CONFECTION DES SPECIALITES (3 points)				
Montage des entremets	3	2	1	0
Montage des petits gâteaux	3	2	1	0
Garnissage des macarons	3	2	1	0
3/ PRESENTATION (4 points)				
Présentation en sucre coulé et filé	3	2	1	0
Décors et finition de l'entremets des petits gâteaux	3	2	1	0
Contenant en nougatine : couleur, finesse et aspect	3	2	1	0
Présentation des desserts assiettes	3	2	1	0
4/ PATISSERIE (3 points)				
Réaliser le biscuit	3	2	1	0
Réaliser des macarons	3	2	1	0
Réaliser la nougatine	3	2	1	0
5/ CHOCOLATERIE (1 point)				
Mise au point de la couverture	3	2	1	0
6/ HYGIENE ET DECORATION (3 points)				
Organisation du travail	3	2	1	0
Respect des règles d'hygiène liées aux équipements et aux matériels	3	2	1	0
Respect des règles d'hygiène liées aux personnes et aux matières premières	3	2	1	0

TOTAL GENERAL _____

/60

TOTAL GENERAL DIVISE PAR 3 = NOTE SUR 20

/ 20

TOTAL CAP/ EP1 = NOTE SUR 20 PAR coefficient 11

/ 20

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP GLACIER FABRICANT	8-0172
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Pratique Professionnelle	B 1/1