

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2008</b>	Code examen	500-221 24
<b>Grille de notation collective N° 1</b>	<b>Examen : CAP</b>		Coefficient	6
	<b>Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur</b>		Durée	4 h 30
	<b>Epreuve : EP2 – Réalisation</b>		Page	1/1

CENTRE : .....

**GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'EPREUVE DE REALISATION**

CRITERES	NOTATION	NUMÉROS CANDIDATS :							
		.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
<b>BRIOCHES</b>									
Façonnage – Coup de ciseaux	0, 1, 2, 3								
Suivi de fermentation	0, 1, 2, 3								
<b>PÂTE FEUILLETÉE</b>									
- Tourage	0, 1, 2, 3								
- Détaillage	0, 1, 2, 3								
- Présentation et commercialisation	0, 1, 2, 3								
<b>CRÈME MOUSSELINE</b>									
- Réalisation et cuisson de la crème mousseline	0, 1, 2, 3								
- Règles d'hygiène spécifiques (respect des températures et du conditionnement, débarrassage)	0, 1, 2, 3								
- Dégustation	0, 1, 2, 3								
<b>PÂTE À CHOUX</b>									
- Réalisation	0, 1, 2, 3								
- Dressage	0, 1, 2, 3								
- Garniture	0, 1, 2, 3								
<b>ENTREMETS</b>									
- Réalisation de la génoise	0, 1, 2, 3								
- Cuisson de la génoise	0, 1, 2, 3								
- Montage	0, 1, 2, 3								
- Masquage	0, 1, 2, 3								
- Ecriture 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) / 57) →</b>									

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

DATE : .....

1<sup>ER</sup> EXAMINATEUR :

2<sup>EME</sup> EXAMINATEUR

NOM : .....

NOM : .....

PRENOM : .....

PRENOM : .....

SIGNATURE : .....

SIGNATURE : .....

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2008</b>	Code examen	500-221 24
<b>Grille de notation collective N° 2</b>	<b>Examen : CAP</b>		Coefficient	6
	<b>Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur</b>		Durée	4 h 30
	<b>Épreuve : EP2 – Réalisation</b>		Page	1/1

CENTRE : .....

**GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE DE RÉALISATION**

CRITERES	NOTATION	NUMÉROS CANDIDATS :							
		.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
<b>PÂTE FEUILLETÉE</b>									
- Beurrage et tourage	0, 1, 2, 3								
- Abaisser et détailler les chaussons	0, 1, 2, 3								
- Garnir et rayer les chaussons	0, 1, 2, 3								
- Détailler les palmiers	0, 1, 2, 3								
- Cuisson des palmiers	0, 1, 2, 3								
- Présentation et commercialisation	0, 1, 2, 3								
<b>CRÈMES</b>									
- 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								
- Réalisation de la mousse aux fruits	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 au sucre cuit	0, 1, 2, 3								
- Présentation et commercialisation	0, 1, 2, 3								
<b>ENTREMETS</b>									
- Réalisation du biscuit	0, 1, 2, 3								
- Montage	0, 1, 2, 3								
- Glaçage et décoration	0, 1, 2, 3								
- Écriture au cornet	0, 1, 2, 3								
- Finition et commercialisation	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) / 66) →</b>									

DATE : .....

1<sup>ER</sup> EXAMINATEUR :

2<sup>EME</sup> EXAMINATEUR

NOM : .....

NOM : .....

PRENOM : .....

PRENOM : .....

SIGNATURE : .....

SIGNATURE : .....

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

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2008</b>	Code examen	500-221 24
<b>Grille de notation collective N° 3</b>	<b>Examen : CAP</b>		Coefficient	6
	<b>Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur</b>		Durée	4 h 30
	<b>Épreuve : EP2 – Réalisation</b>		Page	1/1

CENTRE : .....

**GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE DE RÉALISATION**

CRITERES	NOTATION	NUMÉROS CANDIDATS :							
		.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
<b>PÂTE FEUILLETÉE</b>									
- Tourage - beurrage	0, 1, 2, 3								
- Détaillage et garnissage	0, 1, 2, 3								
- Rayage des chaussons	0, 1, 2, 3								
- Fonçage et pinçage	0, 1, 2, 3								
- Disposition des pommes (présentation et	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 au café	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								
- Présentation et commercialisation	0, 1, 2, 3								
<b>ENTREMETS</b>									
- Réalisation du biscuit	0, 1, 2, 3								
- Réalisation de la bavaroise	0, 1, 2, 3								
- Dressage du biscuit	0, 1, 2, 3								
- Montage de l'entremets	0, 1, 2, 3								
- Glaçage	0, 1, 2, 3								
- Écriture au cornet et finition	0, 1, 2, 3								
- Présentation et commercialisation	0, 1, 2, 3								
<b>ENSEMBLE DES FABRICATIONS</b>									
- Hygiène	0, 1, 2, 3								
- Organisation du travail	0, 1, 2, 3								
- Attitude professionnelle	0, 1, 2, 3								
<b>TOTAL (T) →</b>									
<b>NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 63) →</b>									

DATE : ..... 1<sup>ER</sup> EXAMINATEUR :

2<sup>EME</sup> EXAMINATEUR

NOM : .....

NOM : .....

PRENOM : .....

PRENOM : .....

SIGNATURE : .....

SIGNATURE : .....

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

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2008</b>	Code examen	500-221 24
<b>Grille de notation collective N° 4</b>	<b>Examen : CAP</b>		Coefficient	6
	<b>Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur</b>		Durée	4 h 30
	<b>Epreuve : EP2 – Réalisation</b>		Page	1/1

CENTRE : .....

**GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'EPREUVE DE REALISATION**

CRITERES	NOTATION	NUMÉROS CANDIDATS :									
		.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
<b>PAIN AU LAIT</b>											
- Façonnage	0, 1, 2, 3										
- Suivi de fermentation	0, 1, 2, 3										
<b>PÂTE FRIABLE</b>											
- Réalisation de la pâte	0, 1, 2, 3										
- Fonçage	0, 1, 2, 3										
- Cuisson	0, 1, 2, 3										
- Garnissage et présentation	0, 1, 2, 3										
<b>CRÈME</b>											
- Réalisation ganache	0, 1, 2, 3										
- Règles d'hygiène spécifiques (respect des températures et du conditionnement, débarrassage)	0, 1, 2, 3										
- Dégustation ganache	0, 1, 2, 3										
- Réalisation de la chantilly	0, 1, 2, 3										
<b>PÂTE À CHOUX</b>											
- Réalisation	0, 1, 2, 3										
- Dressage	0, 1, 2, 3										
- Garnissage des choux	0, 1, 2, 3										
<b>ENTREMETS</b>											
- Réalisation de la génoise (appareil)	0, 1, 2, 3										
- Cuisson	0, 1, 2, 3										
- Montage	0, 1, 2, 3										
- Finition	0, 1, 2, 3										
- Ecrêtage 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) / 63) →</b>											

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

DATE : .....

1<sup>ER</sup> EXAMINATEUR :

NOM : .....

PRENOM : .....

SIGNATURE : .....

2<sup>EME</sup> EXAMINATEUR

NOM : .....

PRENOM : .....

SIGNATURE : .....

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2008</b>	Code examen	500-221 24
<b>Grille de notation collective N° 5</b>	<b>Examen : CAP</b>		Coefficient	6
	<b>Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur</b>		Durée	4 h 30
	<b>Épreuve : EP2 – Réalisation</b>		Page	1/1

CENTRE : .....

**GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE DE RÉALISATION**

CRITERES	NOTATION	NUMÉROS CANDIDATS :									
		.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
<b>BRIOCHE</b>											
- Façonnage	0, 1, 2, 3										
- Suivi de fermentation	0, 1, 2, 3										
- Coupe aux ciseaux	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>CRÈMES</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 FEUILLETÉE</b>											
- Tourage	0, 1, 2, 3										
- Façonnage chaussons	0, 1, 2, 3										
- Fonçage tarte	0, 1, 2, 3										
- Présentation et commercialisation	0, 1, 2, 3										
<b>ENTREMETS</b>											
- Réalisation de la génoise	0, 1, 2, 3										
- Cuisson	0, 1, 2, 3										
- Montage - Masquage	0, 1, 2, 3										
- Décor poche	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) / 63) →</b>											

DATE : .....

1<sup>ER</sup> EXAMINATEUR :

2<sup>EME</sup> EXAMINATEUR

NOM : .....

NOM : .....

PRENOM : .....

PRENOM : .....

SIGNATURE : .....

SIGNATURE : .....

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

PILOTAGE NATIONAL		Session 2008	Code examen	500-221 24
Grille de notation collective N° 6	Examen : CAP		Coefficient	6
	Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	4 h 30
	Épreuve : EP2 – Réalisation		Page	1/1

CENTRE : .....

**GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE DE RÉALISATION**

CRITERES	NOTATION	NUMÉROS CANDIDATS :							
		.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
<b>PÂTE FEUILLETÉE</b>									
- Tourage	0, 1, 2, 3								
- Façonnage, détaillage	0, 1, 2, 3								
- Suivi de fermentation	0, 1, 2, 3								
- Cuisson du produit	0, 1, 2, 3								
<b>PÂTE SABLÉE</b>									
- Fabrication de la pâte	0, 1, 2, 3								
- Finition, originalité	0, 1, 2, 3								
<b>PÂTE À CHOIX</b>									
- Fabrication	0, 1, 2, 3								
- Dressage	0, 1, 2, 3								
- Garnissage	0, 1, 2, 3								
- Glaçage	0, 1, 2, 3								
<b>CRÈME MOUSSELINE</b>									
- Confection de la crème pâtissière	0, 1, 2, 3								
- Règles d'hygiène spécifiques (respect des températures et du conditionnement, débarrassage)	0, 1, 2, 3								
- Dégustation de la mousseline	0, 1, 2, 3								
<b>ENTREMETS</b>									
- Détaillage de la génoise	0, 1, 2, 3								
- Imbibage et montage	0, 1, 2, 3								
- Finition de la pâte d'amandes	0, 1, 2, 3								
- écriture et bordure au cornet	0, 1, 2, 3								
- Produit fini	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) / 63) →</b>									

DATE : ..... 1<sup>ER</sup> EXAMINATEUR :

2<sup>EME</sup> EXAMINATEUR

NOM : .....

NOM : .....

PRENOM : .....

PRENOM : .....

SIGNATURE : .....

SIGNATURE : .....

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

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2008</b>	Code examen	500-221 24
<b>Grille de notation collective N° 7</b>	<b>Examen : CAP</b>		Coefficient	6
	<b>Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur</b>		Durée	4 h 30
	<b>Epreuve : EP2 – Réalisation</b>		Page	1/1

CENTRE : .....

**GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'EPREUVE DE REALISATION**

CRITERES	NOTATION	NUMÉROS CANDIDATS :							
		.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
<b>PÂTE FEUILLETÉE</b>									
- Tourage	0, 1, 2, 3								
- Détaillage des palmiers	0, 1, 2, 3								
- Présentation et commercialisation des palmiers	0, 1, 2, 3								
- Fonçage et pinçage de la tarte	0, 1, 2, 3								
<b>PITHIVIERS</b>									
- Montage et détaillage	0, 1, 2, 3								
- Rayage et présentation finale	0, 1, 2, 3								
<b>CRÈME PATISSIERE</b>									
- Réalisation et cuisson	0, 1, 2, 3								
- Règles d'hygiène spécifiques (respect des températures et du conditionnement, débarrassage)	0, 1, 2, 3								
- Réalisation de la ganache	0, 1, 2, 3								
<b>PÂTE À CHOUX</b>									
- Réalisation	0, 1, 2, 3								
- Dressage	0, 1, 2, 3								
- Garniture	0, 1, 2, 3								
- Dégustation pâtissière	0, 1, 2, 3								
- Glaçage	0, 1, 2, 3								
<b>ENTREMETS</b>									
- Réalisation et dressage du biscuit	0, 1, 2, 3								
- Cuisson du biscuit	0, 1, 2, 3								
- Montage	0, 1, 2, 3								
- Aspect final	0, 1, 2, 3								
- Écriture au cornet et décor	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) / 66) →</b>									

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

DATE : .....

1<sup>ER</sup> EXAMINATEUR :

2<sup>EME</sup> EXAMINATEUR

NOM : .....

NOM : .....

PRENOM : .....

PRENOM : .....

SIGNATURE : .....

SIGNATURE : .....



<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2008</b>	Code examen	500-221 24
<b>Grille de notation collective N° 8</b>	<b>Examen : CAP</b>		Coefficient	6
	<b>Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur</b>		Durée	4 h 30
	<b>Épreuve : EP2 – Réalisation</b>		Page	1/1

CENTRE : .....

**GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE DE RÉALISATION**

CRITERES	NOTATION	NUMÉROS CANDIDATS :							
		.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
<b>PÂTE FEUILLETÉE</b>									
- Tourage	0, 1, 2, 3								
- Détaillage Pithiviers	0, 1, 2, 3								
- Garnissage chaussons	0, 1, 2, 3								
- Fonçage tarte	0, 1, 2, 3								
- Rayage des fabrications	0, 1, 2, 3								
<b>CRÈMES</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 de la crème bavaroise	0, 1, 2, 3								
- Réalisation du biscuit	0, 1, 2, 3								
- Dressage du biscuit	0, 1, 2, 3								
- Montage	0, 1, 2, 3								
- Glaçage	0, 1, 2, 3								
- Écriture au cornet et finition	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) / 63) →</b>									

DATE : ..... 1<sup>ER</sup> EXAMINATEUR :

2<sup>EME</sup> EXAMINATEUR

NOM : .....

NOM : .....

PRENOM : .....

PRENOM : .....

SIGNATURE : .....

SIGNATURE : .....

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