

GRILLE D'EVALUATION DE JURY

EP 2

N° DE CANDIDAT									
CRITERES D'EVALUATION	BAREME								
1ERE PARTIE (1H)									
REALISER LA PIECE COMMERCIALE SOUS LA FORME D'UN DESSIN	/10								
2EME PARTIE (9 H 30)									
PREPARATION DU POSTE DE TRAVAIL	/5								
MISE AU POINT	/10								
REALISATION D'UNE MASSE DE BASE	/20								
TREMPAGE	/15								
MOULAGE D'UNE PLAQUE DE BONBONS	/10								
MOULAGE SIMPLE	/10								
PIECE COMMERCIALE	/20								
CONFISERIE	/20								
PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT	/10								
PATISSERIE A BASE DE CHOCOLAT	/10								
SOUS -TOTAL 2EME PARTIE	/130								
3EME PARTIE (30MN)									
PRESENTATION ET VALORISATION DU PRODUIT	/10								
TECHNOLOGIQUE	/20								
SCIENTIFIQUE	/20								
ECONOMIQUE ET JURIDIQUE	/10								
SOUS -TOTAL 3EME PARTIE	/60								
TOTAL	/200								
TOTAL DES 3 PARTIES MULTIPLIE PAR 1,4	/280								

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR				Page 1/1	
EP2 Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat				GRILLE DE NOTATION	
Durée : 11H00	Code :50 221 33	Coefficient : 14	SESSION 2008		

Epreuve EP2 2^{ème} partie et 3^{ème} partie
Guide d'évaluation individuelle

Epreuve EP2 2^{ème} partie

<u>PREPARATION DU POSTE DE TRAVAIL</u>	/5	<u>PIECE COMMERCIALE</u>	/20
[Désinfecter son plan de travail		[Réaliser un montage original	
[Préparer son matériel		[Respecter les techniques professionnelles	
[Organiser sa production (gauche, milieu, droite)		[Harmoniser les couleurs	
<u>MISE AU POINT</u>	/10	[Utiliser les volumes	
[Maîtriser les techniques de mise au point		[Soigner la finition	
[Obtenir un chocolat brillant et cassant		[Réaliser un produit commercial	
[Maintenir le chocolat en température		<u>CONFISERIE</u>	/20
<u>REALISATION D'UNE MASSE DE BASE</u>	/20	[Cuire des sucres à la bonne température (bonne texture)	
[Respecter les cuissons ou les mélanges		[Respecter les techniques professionnelles	
[Maîtriser les goûts		[Donner une qualité gustative aux préparations	
[Préparer les masses pour la réalisation de bonbons (cadrage, dressage...)		[Réaliser la finition et la présentation	
<u>TREMPAGE</u>	/15	<u>PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT</u>	/10
▪ Réaliser un trempage sans pied		[Respecter les techniques professionnelles	
▪ Maîtriser l'épaisseur de chocolat		[Donner une qualité gustative aux préparations	
▪ Réaliser le mouvement avec dextérité		[Réaliser un produit à la texture voulue	
<u>MOULAGE D'UNE PLAQUE DE BONBONS</u>	/10	[Réaliser une fabrication originale	
[Mouler régulièrement (épaisseur)		[Réaliser la finition et la présentation	
[Garnir une plaque		<u>PATISSERIE A BASE DE CHOCOLAT</u>	/10
[Obturer		[Monter l'entremets	
[Réaliser des bonbons brillants, sans bulles		[Réaliser le glaçage de l'entremets	
<u>MOULAGE SIMPLE</u>	/10	[Réaliser des décors à dominante chocolat	
[Réaliser un moulage régulier en épaisseur		[Réaliser un produit commercial	
[Réaliser un moulage brillant			
Total EP2 2^{ème} partie		/130	/13

Epreuve EP2 3^{ème} partie

Présentation et valorisation du produit:

- | | |
|--|--------|
| [Dialoguer en maîtrisant les paramètres de communication (Sourire, maintien, regard, gestuelle) | |
| [Avoir de l'aisance orale | /10 pt |
| [Faire preuve de connaissances techniques | |
| [Argumenter | |

Répondre aux questions relatives à l'environnement

- | | |
|---------------------------|---------|
| [Technologique | /20 pts |
| [Scientifique | /20pts |
| [Economique et juridique | /10 pt |

TOTAL EP2	1 ^{ère} partie	/10
	2 ^{ème} partie	/130
	3 ^{ème} partie	/60
TOTAL EP2 SUR		/200
TOTAL multiplié par 1,4		/280

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR				Page 1/1
EP2 Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat				Guide d'évaluation pour la 2 ^{ème} et 3 ^{ème} partie de l'EP2
Durée : 11H00	Code :50 221 33	Coefficient : 14	SESSION 2008	