

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2008</b>	Code examen	510-221 04.E
<b>SUJET N° 1</b>	<b>Examen : BEP</b>		Coefficient	2
	<b>Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur</b>		Durée	3 h
	<b>Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle – 1<sup>ère</sup> partie : Glacerie, chocolaterie, confiserie</b>		Page	1/1

*En utilisant votre carnet de recettes personnel, procéder aux réalisations suivantes :*

### CONFISERIE

- À partir de 350 g de pâte d'amandes :

- ☞ Réaliser en modelage : 2 fleurs, des feuilles et 2 légumes différents
- ☞ Détailler au couteau 18 intérieurs de trois formes différentes

*(Techniques évaluées : organisation, attitude, modelage, aspect final de l'ensemble, régularité des intérieurs, hygiène)*

### CHOCOLATERIE

- À partir de 1 kg de couverture noire fournie non fondue :

- ☞ Réaliser une mise au point (la technique de cristallisation du chocolat est laissée à l'appréciation du candidat)
- ☞ Tremper les intérieurs confectionnés
- ☞ Réaliser un support en chocolat, forme libre afin de présenter les intérieurs.

*(Techniques évaluées : organisation, attitude, détaillage, mise au point couverture, maintien de la mise au point, trempage des intérieurs, support en chocolat : originalité et solidité, hygiène)*

### GLACERIE

- À partir de 1/2 litre de lait :

- ☞ Réaliser un mix au chocolat (glace turbinée par le centre)
- ☞ Chemiser et mouler un entremets glacé de 20 cm Ø
- ☞ 2 fonds de meringue fournis
- ☞ Décercler et décorer à l'aide de crème chantilly (250 g de crème), décor libre

*(Techniques évaluées : organisation, préparation du mix, cuisson, montage, présentation décor, hygiène)*

*Pour l'ensemble de l'épreuve, on évaluera l'hygiène et l'organisation du travail.*

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2008</b>	Code examen	510-221 04.E
<b>GRILLE DE NOTATION INDIVIDUELLE N° 1</b>	<b>Examen : BEP</b>		Coefficient	2
	<b>Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur</b>		Durée	3 h
	<b>Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle – 1<sup>ère</sup> partie : Glacerie, chocolaterie, confiserie</b>		Page	1/1

CENTRE : .....

**GRILLE DE NOTATION INDIVIDUELLE DE L'ÉPREUVE  
DE GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE  
1<sup>ÈRE</sup> PARTIE**

CRITÈRES	NOTATION	CANDIDAT N°.....
<b>CHOCOLATERIE – CONFISERIE</b>		
- Organisation du poste de travail	0, 1, 2, 3	
- Attitude professionnelle (propreté, gestes, rapidité...)	0, 1, 2, 3	
- Technique de détaillage (régularité, netteté)	0, 1, 2, 3	
- Régularité du modelage	0, 1, 2, 3	
- Mise au point de la couverture	0, 1, 2, 3	
- Maintien de la mise au point	0, 1, 2, 3	
- Technique de trempage (épaisseur, régularité)	0, 1, 2, 3	
- Technique du support (finesse, solidité, originalité)	0, 1, 2, 3	
- Aspect final de l'ensemble de la production	0, 1, 2, 3	
- Hygiène	0, 1, 2, 3	
<b>GLACERIE</b>		
- Organisation du poste de travail	0, 1, 2, 3	
- Préparation et cuisson du mix	0, 1, 2, 3	
- Chemisage et moulage de la glace	0, 1, 2, 3	
- Présentation décor	0, 1, 2, 3	
- Hygiène de fabrication	0, 1, 2, 3	
<b>TOTAL (T) →</b>		
<b>NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 45) →</b>		

DATE : .....

1<sup>ER</sup> EXAMINATEUR :

2<sup>ÈME</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	510-221 04.E
<b>GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE N° 1</b>	<b>Examen : BEP</b>		Coefficient	2
	<b>Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur</b>		Durée	3 h
	<b>Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle – 1<sup>ère</sup> partie : Glacerie, chocolaterie, confiserie</b>		Page	1/1

CENTRE : .....

**GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE  
DE GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE  
1<sup>ÈRE</sup> PARTIE**

CRITÈRES	NOTATION	NUMÉROS CANDIDATS :							
		.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
<b>CHOCOLATERIE – CONFISERIE</b>									
- Organisation du poste de travail	0, 1, 2, 3								
- Attitude professionnelle (propreté, gestes, rapidité...)	0, 1, 2, 3								
- Technique de détaillage (régularité, netteté)	0, 1, 2, 3								
- Régularité du modelage	0, 1, 2, 3								
- Mise au point de la couverture	0, 1, 2, 3								
- Maintien de la mise au point	0, 1, 2, 3								
- Technique de trempage (épaisseur, régularité)	0, 1, 2, 3								
- Technique du support (finesse, solidité, originalité)	0, 1, 2, 3								
- Aspect final de l'ensemble de la production	0, 1, 2, 3								
- Hygiène	0, 1, 2, 3								
<b>GLACERIE</b>									
- Organisation du poste de travail	0, 1, 2, 3								
- Préparation et cuisson du mix	0, 1, 2, 3								
- Chemisage ou montage	0, 1, 2, 3								
- Présentation décor	0, 1, 2, 3								
- Hygiène de fabrication	0, 1, 2, 3								
<b>TOTAL (T) →</b>									
<b>NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 45) →</b>									

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

2<sup>ÈME</sup> EXAMINATEUR

NOM : .....

NOM : .....

PRENOM : .....

PRENOM : .....

SIGNATURE : .....

SIGNATURE : .....

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