



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP Nord Pas-de-Calais pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Campagne 2009

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

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	Locaux maintenus en bonne condition d'hygiène Matériel, outillage, plan de travail, maintenus en bonne condition d'hygiène				
Réaliser une sauce chocolat	Texture, brillance				
Réaliser les quenelles de sorbet	Aspect, netteté, volume tenue				
Réaliser les décors chocolat	Finesse et cristallisation				
Présentation à l'assiette	Equilibre et harmonie, netteté				
Conformité du produit	Produit fini en rapport avec le produit attendu				
Total des croix de chaque colonne					
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 : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE		Grille d'évaluation	
Durée : 5H00	Code : 52 221 04	Coefficient : 8	SESSION 2009
			Page 1/4

Grille de correction mention complémentaire

Thème : DESSERT TRADITIONNEL OU SPECIALISE

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	Locaux maintenus en bonne condition d'hygiène Matériel, outillage, plan de travail, maintenus en bonne condition d'hygiène				
Réaliser la bavaroise pralinée	Texture, consistance, aspect				
Monter l'entremets et les petits gâteaux	Respecter le processus de montage, garnir, lisser				
Appliquer le glaçage adapté	Aspect, texture, épaisseur				
Réaliser l'inscription	Aisance gestuelle, style				
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 : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE		Grille d'évaluation	
Durée : 5H00	Code : 52 221 04	Coefficient : 8	Page 2/4
			SESSION 2009

Jury dégustation

Nom et prénom du jury :

Signature :

N° candidat :

Sujet N° :

ENTREMETS	
Découpe de l'entremets	
Dégustation (petit gâteau), textures	
Harmonie des saveurs	
Poêlée de mangues	
Note sur 20 =	
Dégustation du sorbet	
Texture du macaron	
Dégustation de la sauce	
Finesse du décor chocolat	
Note sur 20 =	

Total général sur 40 =

Chaque critère devant être noté sur 5

Mention Complémentaire PATISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISEES			
EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE		Grille d'évaluation	
Durée : 5H00	Code : 52 221 04	Coefficient : 8	SESSION 2009
			Page 3/4

N° du candidat :

N° du sujet :

Emargement du jury :

2

Total des grilles d'évaluation

A : Total de la grille :/20

B : Total de la grille :/20

C : Total de la grille :/40

TOTAL GENERAL : A+B+C =/80

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

Mention Complémentaire PATISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISEES			
EPREUVE : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE		Grille d'évaluation	
Durée : 5H00	Code : 52 221 04	Coefficient : 8	SESSION 2009
			Page 4/4