



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.

ACADÉMIE DE :

SESSION de :

Date :

ÉTAPE 1 : PHASE ÉCRITE ORGANISATION DE LA PRODUCTION ET DESSIN APPLIQUÉ

CRITÈRES d'évaluation	TI	I	B	TB	Justifications en cas de note inférieure à la moyenne	Note
Qualité des documents (écriture, présentation)	Les documents ne sont pas du tout soignés 0	La présentation des documents n'est pas normalisée 1	Les documents sont normalisés 2	Les documents sont particulièrement soignés 3		
Rédaction des documents (langage professionnel, cohérence du bon d'économat)	Les documents ne sont ni réalistes, ni professionnels 0	Le bon d'économat présente des erreurs importantes 1	Le vocabulaire utilisé est professionnel, des erreurs sans gravité subsistent 2	Les documents sont réalistes et professionnels 3		
Originalité – créativité de la préparation libre	Aucune recherche créative 0	La recherche créative du candidat est très limitée 1	La fabrication libre est moderne et créative 2 3	Le candidat apporte une valeur ajoutée personnelle moderne et créative 4		
Ordonnement des étapes de fabrication	Plusieurs étapes sont manquantes 0	Une des étapes est manquante 1 2	Toutes les étapes de fabrication sont présentes, mais l'ordonnement n'est pas conforme 3 4	Toutes les étapes sont présentes et correctement planifiées dans le temps 5		
Estimation du temps de chaque étape	Les temps de fabrication ne sont pas conformes aux réalités professionnelles 0	Les temps de fabrication sont approximatifs 1 2	Toutes les étapes de fabrication sont estimées en temps, mais certaines estimations ne sont pas en phase avec une réalité professionnelle 3 4	Les temps de fabrication sont estimés avec rigueur, et correspondent aux exigences professionnelles 5		
SOUS-TOTAL I : Organisation de la production						/ 20
Travaux pratiques	Expression graphique	La feuille de papier dessin est vierge ou non évaluable 0	L'expression graphique est pauvre et manque de soin 1 2	L'expression graphique est en adéquation avec les attentes du sujet 3 4	L'expression graphique témoigne d'une maîtrise appliquée à la profession 5	
	Exploitation plastique des produits du panier	Aucune exploitation plastique des produits du panier 0	Les propriétés plastiques des produits sont mal exploitées 1 2	Les produits du panier sont mis en valeur pour leurs qualités plastiques 3 4	La réalisation témoigne d'un parti pris esthétique 5	
	Proportion (volume, forme, disposition, couleurs)	Aucune proportionnalité dans le dessin 0	Le dessin est mal disposé, et mal proportionné 1 2	Les proportions de forme, de volume, ... sont équilibrées 3 4	Le dessin communique un message, une intention... 5	
SOUS-TOTAL II : Dessin appliqué						/ 15

E1– Pratique professionnelle et dessin appliqué, Coef. 6

ÉTAPE 2 : PRODUCTION

CRITÈRES d'évaluation		TI	I	B	TB	Justifications en cas de note inférieure à la moyenne	Note
Organisation du poste de travail		N'est pas du tout organisé, est désordonné 0	Manque de constance dans l'organisation de son poste de travail 1	Organise son poste de travail de manière logique (en terme de matériels et de produits) 2	Le poste de travail est toujours ordonné, rangé, adapté par rapport aux tâches réalisées 3		
Respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité		Néglige les règles d'hygiène, a une attitude dangereuse pour lui et à l'égard des personnes qui l'entourent 0	Ne respecte pas les règles essentielles d'hygiène, manque de rigueur dans le respect des consignes de santé et de sécurité à son poste de travail 1	Respecte les règles élémentaires d'hygiène, et les consignes de santé et de sécurité à son poste de travail 2	Respecte les consignes et anticipe les risques liés à l'hygiène, la santé et à la sécurité à son poste de travail 3		
Comportement professionnel		Le comportement est contraire aux attentes professionnelles 0		Le comportement est conforme aux attentes professionnelles 1			
Utilisation rationnelle des matières premières		Gaspille les matières premières 0	Manque de constance dans la gestion des matières premières 1	Utilise de manière raisonnée les matières premières à disposition, limite les pertes 2	Utilise la juste quantité nécessaire, optimise les produits à sa disposition 3		
Utilisation rationnelle des matériels et outillages		Le choix et l'utilisation des matériels et outillages sont inadaptés 0	Utilise de manière conforme les matériels et outillages, le choix n'est pas adéquat 1	Le choix est adéquat, l'utilisation des matériels est approximative 2	Maîtrise le choix et l'utilisation des matériels et outillages nécessaires 3		
Techniques gestuelles Rapidité, dextérité		Les gestuelles sont inadaptées 0	Les gestuelles sont maladroites, lentes 1	Les gestuelles sont professionnelles, même si elles peuvent manquer d'aisance 2	Les gestuelles sont professionnelles, assurées et rapides 3		
Conduite des cuissons		Ne respecte pas les conditions de cuisson (temps, température, matériel) 0	Applique les protocoles de cuisson 1	Applique et contrôle les conditions de cuisson 2	Respecte et suit de manière conforme les conditions de cuisson 3		
Pesées, mesures, quantités		Des erreurs de pesées, de mesures, de quantités sont faites 0		Les pesées, les mesures, les quantités sont justes et appropriées 1			
Production imposée	Fonds (biscuit, génoise, ...)	La technique n'est pas réalisée ou le produit fini n'est pas commercialisable 0	Les étapes de fabrication sont approximatives 1 2	Respecte les étapes de fabrication 3 4	Respecte les étapes de fabrication et le produit fini est conforme aux résultats attendus 5		
	Crème / garniture	La technique n'est pas réalisée ou le produit fini n'est pas commercialisable 0	Les étapes de fabrication sont approximatives 1 2	Respecte les étapes de fabrication 3 4	Respecte les étapes de fabrication et le produit fini est conforme aux résultats attendus 5		
	Montage	La technique de montage n'est pas conforme 0	La technique du montage est approximative 1 2	La technique du montage est conforme, mais la proportionnalité n'est pas respectée 3 4	La technique du montage est conforme, les proportions sont respectées 5		

E1– Pratique professionnelle et dessin appliqué, Coef. 6

	Finition / Décor	La finition et le décor sont non conformes au sujet et non commercialisables 0	La finition et le décor sont conformes mais manquent de soin, de finesse 1 2	La finition et le décor sont conformes et soignés 3 4	La finition et le décor sont conformes, soignés, recherchés 5		
Production libre	Fonds (biscuit, génoise, ...)	La technique n'est pas réalisée ou le produit fini n'est pas commercialisable 0	Les étapes de fabrication sont approximatives 1 2	Respecte les étapes de fabrication 3 4	Respecte les étapes de fabrication et le produit fini est conforme aux résultats attendus 5		
	Crème / garniture	La technique n'est pas réalisée ou le produit fini n'est pas commercialisable 0	Les étapes de fabrication sont approximatives 1 2	Respecte les étapes de fabrication 3 4	Respecte les étapes de fabrication et le produit fini est conforme aux résultats attendus 5		
	Montage	La technique de montage n'est pas conforme 0	La technique du montage est approximative 1 2	La technique du montage est conforme, mais la proportionnalité n'est pas respectée 3 4	La technique du montage est conforme, les proportions sont respectées 5		
	Finition / Décor	La finition et le décor sont non conformes au sujet et non commercialisables 0	La finition et le décor sont conformes mais manquent de soin, de finesse 1 2	La finition et le décor sont conformes et soignés 3 4	La finition et le décor sont conformes, soignés, recherchés 5		
	SOUS-TOTAL III : Techniques de fabrication						

E1– Pratique professionnelle et dessin appliqué, Coef. 6

ÉTAPE 3 : DRESSAGE, DISTRIBUTION ET DESSIN APPLIQUÉ

CRITÈRES d'évaluation	TI	I	B	TB	Justifications en cas de note inférieure à la moyenne	Note
Respect des contraintes de production	Aucun respect des contraintes de production 0	Au moins une fabrication est envoyée à l'heure 1	Les contraintes de production sont respectées 2	Le candidat respecte les contraintes de temps et de régularité du dressage 3		
Aspect commercial et esthétique des fabrications	Aucune fabrication n'est commercialisable 0	Au moins une fabrication est commercialisable 1	Les deux fabrications sont commercialisables 2 3	Les fabrications sont commercialisables et suscitent l'envie 4		
Cohérence de la fabrication imposée par rapport à la fiche technique	Aucune cohérence avec la fiche technique 0	Des difficultés pour suivre la fiche technique 1	La fiche technique est respectée 2	Le candidat respecte la FT et apporte une valeur ajoutée 3		
Dimension plastique de la fabrication libre (par les arts appliqués)	Aucune recherche plastique 0	La dimension plastique de la fabrication est très limitée 1	Le dressage respecte la recherche plastique initiale (croquis à l'écrit) 2 3	Le dressage fait preuve de valeur ajoutée par rapport au croquis initial, et de réalisme professionnel 4 5		
SOUS-TOTAL IV : Dressage et envoi						/ 15
Appréciation sensorielle des fabrications	Aucune fabrication n'est commercialisable 0	Une seule fabrication est commercialisable 1 2	Les deux fabrications sont commercialisables 3 4	Les deux fabrications se différencient par une recherche et une maîtrise des textures, des saveurs... 5		
Analyse par le candidat de la fabrication libre	Le candidat reste muet lors de l'analyse 0	L'analyse manque de structure, le vocabulaire utilisé n'est pas professionnel 1 2	L'analyse est structurée, le vocabulaire est professionnel 3 4	Le candidat est particulièrement à l'aise et professionnel dans son analyse 5		
SOUS-TOTAL V : Dégustation						/ 10

FABRICATIONS		CANDIDAT n°	ÉTABLISSEMENT
Fabrication imposée :			
Fabrication « libre » :			
NOM des membres du jury	FONCTION des membres du jury	ÉMARGEMENT	
	Enseignant de cuisine en desserts de restaurant		
	Professionnel de la restauration		

NOTES RÉCAPITULATIVES

sous – total I

sous – total II

sous – total III

sous – total IV

sous – total V

Organisation de la production (FT + planigramme)	/ 20
Dessin appliqué	/ 15
Techniques de fabrication	/ 60
Dressage et envoi	/ 15
Dégustation	/ 10

NOTE FINALE PROPOSÉE AU JURY :

Note totale	/ 120
Note réelle sur 20	/ 20
Note arrondie sur 20	/ 20