



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.

CRITERES D'EVALUATION A PRENDRE EN COMPTE PAR LES JURYS  
EPREUVE EP2 /U2PREPARATION DU POSTE DE TRAVAIL:

- Désinfecter son plan de travail
  - Préparer son matériel
  - Organiser sa production (gauche, milieu, droite)
- /5**

MISE AU POINT :

- Maîtriser les techniques de mise au point
  - Obtenir un chocolat brillant et cassant
  - Maintenir le chocolat en température
- /10**

REALISATION D'UNE MASSE DE BASE:

- Respecter les cuissons ou les mélanges
  - Maîtriser les goûts
  - Préparer les masses pour la réalisation de bonbon (cadrage, dressage...)
- /20**

TREMPAGE:

- Réaliser un trempage sans pied
  - Maîtriser l'épaisseur de chocolat
  - Réaliser le mouvement avec dextérité
- /15**

MOULAGE D'UNE PLAQUE DE BONBONS:

- Mouler régulièrement (épaisseur)
  - Garnir une plaque
  - Obtenir
  - Réaliser des bonbons brillants, sans bulles
- /10**

MOULAGE SIMPLE:

- Réaliser un moulage régulier en épaisseur
  - Réaliser un moulage brillant
- /10**

PRESENTATION ET VALORISATION DU PRODUIT:

- Présenter, mettre en valeur la production
  - Dialoguer en maîtrisant les paramètres de communication (Sourire, maintien, regard, gestuelle)
  - Avoir de l'aisance orale
  - Faire preuve de connaissances techniques
  - Argumenter
- /10**

REPONDRE AUX QUESTIONS RELATIVES AUX ENVIRONNEMENTS

- Technologique **/20**
- Scientifique **/20**
- Economique et juridique **/10**

PIECE COMMERCIALE:

- Réaliser un montage original
  - Respecter les techniques professionnelles
  - Harmoniser les couleurs
  - Utiliser les volumes
  - Soigner la finition
  - Réaliser un produit commercial
- /20**

CONFISERIE

- Cuire des sucres à la bonne température (bonne texture)
  - Respecter les techniques professionnelles
  - Donner une qualité gustative aux préparations
  - Réaliser la finition et la présentation
- /20**

PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT

- Respecter les techniques professionnelles
  - Donner une qualité gustative aux préparations
  - Réaliser un produit à la texture voulue
  - Réaliser une fabrication originale
  - Réaliser la finition et la présentation
- /10**

PATISSERIE A BASE DE CHOCOLAT:

- Monter l'entremets
  - Réaliser le glaçage de l'entremets
  - Réaliser des décors à dominante chocolat
  - Réaliser un produit commercial
- /10**