



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

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

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

Sept

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2009</b>	Code examen	510-221 04.E
<b>SUJET N° 10</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 : 2 fleurs, des feuilles.

☞ 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 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 à glace aux oeufs au café. (glace turbinée par le centre).

☞ Chemiser et mouler un entremets glacé de 20 cm Ø (2 fonds de meringue fournis).

☞ Décercler.

☞ Décorer à l'aide de crème chantilly que vous réaliserez à partir de 300 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.*

Sept

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2009</b>	Code examen	510-221 04.E
<b>GRILLE DE NOTATION INDIVIDUELLE N° 10</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 : .....

<p>0 : aucune maîtrise 1 : maîtrise insuffisante 2 : conforme aux exigences 3 : supérieur aux exigences</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2009</b>	Code examen	510-221 04.E
<b>GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE N° 10</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 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>EME</sup> EXAMINATEUR :

NOM : .....

NOM : .....

PRENOM : .....

PRENOM : .....

SIGNATURE : .....

SIGNATURE : .....

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