



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.

| | | | | |
|---|---|---------------------|-------------|--------------|
| PILOTAGE NATIONAL | | Session 2009 | Code examen | 510-221 04.E |
| GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE N° 1 | Examen : BEP | | Coefficient | 2 |
| | Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur | | Durée | 3 h |
| | Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle – 1^{ère} partie : Glacerie, chocolaterie, confiserie | | Page | 1/1 |

CENTRE :

**GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE
DE GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE
1^{ÈRE} PARTIE**

| CRITÈRES | NOTATION | NUMÉROS CANDIDATS : | | | | | | | |
|--|------------|---------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| | | | | | | | | | |
| CHOCOLATERIE – CONFISERIE | | | | | | | | | |
| - 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 | | | | | | | | |
| - Mise au point de la couverture | 0, 1, 2, 3 | | | | | | | | |
| - Technique de trempage (épaisseur, régularité) | 0, 1, 2, 3 | | | | | | | | |
| - Maintien de la mise au point | 0, 1, 2, 3 | | | | | | | | |
| - Cuisson du sucre / décors cornet | 0, 1, 2, 3 | | | | | | | | |
| - Modelage (aspect commercial) | 0, 1, 2, 3 | | | | | | | | |
| - Aspect final de l'ensemble de la production | 0, 1, 2, 3 | | | | | | | | |
| - Hygiène | 0, 1, 2, 3 | | | | | | | | |
| GLACERIE | | | | | | | | | |
| - Organisation du poste de travail | 0, 1, 2, 3 | | | | | | | | |
| - Préparation et cuisson du mix | 0, 1, 2, 3 | | | | | | | | |
| - Chemisage de la glace | 0, 1, 2, 3 | | | | | | | | |
| - Présentation décor, aspect final | 0, 1, 2, 3 | | | | | | | | |
| - Hygiène de fabrication | 0, 1, 2, 3 | | | | | | | | |
| TOTAL (T) → | | | | | | | | | |
| NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 45) → | | | | | | | | | |

DATE :

1^{ER} EXAMINATEUR :

2^{ÈME} EXAMINATEUR :

NOM : NOM :

PRENOM : PRENOM :

SIGNATURE : SIGNATURE :

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

| | | | | |
|---|---|---------------------|-------------|--------------|
| PILOTAGE NATIONAL | | Session 2009 | Code examen | 510-221 04.E |
| GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE N° 2 | Examen : BEP | | Coefficient | 2 |
| | Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur | | Durée | 3 h |
| | Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle – 1^{ère} partie : Glacerie, chocolaterie, confiserie | | Page | 1/1 |

CENTRE :

GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE DE GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE 1^{ÈRE} PARTIE

| CRITÈRES | NOTATION | NUMÉROS CANDIDATS : | | | | | | | |
|--|------------|---------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| | | | | | | | | | |
| - Organisation générale du poste de travail | 0, 1, 2, 3 | | | | | | | | |
| CHOCOLATERIE – CONFISERIE | | | | | | | | | |
| - 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 | | | | | | | | |
| - Cuisson du sucre | 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 | | | | | | | | |
| GLACERIE | | | | | | | | | |
| - 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 | | | | | | | | |
| TOTAL (T) → | | | | | | | | | |
| NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 48) → | | | | | | | | | |

DATE : 1^{ER} EXAMINATEUR :

2^{ÈME} EXAMINATEUR :

NOM :

NOM :

PRENOM :

PRENOM :

SIGNATURE :

SIGNATURE :

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

| | | | | |
|---|---|---------------------|-------------|--------------|
| PILOTAGE NATIONAL | | Session 2009 | Code examen | 510-221 04.E |
| GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE N° 3 | Examen : BEP | | Coefficient | 2 |
| | Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur | | Durée | 3 h |
| | Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle – 1^{ère} partie : Glacerie, chocolaterie, confiserie | | Page | 1/1 |

CENTRE :

**GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE
DE GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE
1^{ÈRE} PARTIE**

| CRITÈRES | NOTATION | NUMÉROS CANDIDATS : | | | | | | | |
|---|------------|---------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| | | | | | | | | | |
| CHOCOLATERIE – CONFISERIE | | | | | | | | | |
| - 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 moulage (<i> finesse, brillance, hygiène </i>) | 0, 1, 2, 3 | | | | | | | | |
| - Aspect final de l'ensemble de la production | 0, 1, 2, 3 | | | | | | | | |
| - Hygiène | 0, 1, 2, 3 | | | | | | | | |
| GLACERIE | | | | | | | | | |
| - 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 | | | | | | | | |
| TOTAL (T) → | | | | | | | | | |
| NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 45) → | | | | | | | | | |

DATE : 1^{ER} EXAMINATEUR :

2^{ÈME} EXAMINATEUR :

NOM :

NOM :

PRENOM :

PRENOM :

SIGNATURE :

SIGNATURE :

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

| | | | | |
|---|---|---------------------|-------------|--------------|
| PILOTAGE NATIONAL | | Session 2009 | Code examen | 510-221 04.E |
| GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE N° 4 | Examen : BEP | | Coefficient | 2 |
| | Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur | | Durée | 3 h |
| | Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle – 1^{ère} partie : Glacerie, chocolaterie, confiserie | | Page | 1/1 |

CENTRE :

**GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE
DE GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE
1^{ÈRE} PARTIE**

| CRITÈRES | NOTATION | NUMÉROS CANDIDATS : | | | | | | | |
|--|------------|---------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| | | | | | | | | | |
| CHOCOLATERIE – CONFISERIE | | | | | | | | | |
| - 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 moulage (finesse, régularité) | 0, 1, 2, 3 | | | | | | | | |
| - Aspect final de l'ensemble de la production | 0, 1, 2, 3 | | | | | | | | |
| - Hygiène | 0, 1, 2, 3 | | | | | | | | |
| GLACERIE | | | | | | | | | |
| - 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 | | | | | | | | |
| TOTAL (T) → | | | | | | | | | |
| NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 45) → | | | | | | | | | |

DATE : 1^{ER} EXAMINATEUR :

2^{ÈME} EXAMINATEUR :

NOM :

NOM :

PRENOM :

PRENOM :

SIGNATURE :

SIGNATURE :

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

| | | | | |
|---|---|---------------------|-------------|--------------|
| PILOTAGE NATIONAL | | Session 2009 | Code examen | 510-221 04.E |
| GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE N° 5 | Examen : BEP | | Coefficient | 2 |
| | Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur | | Durée | 3 h |
| | Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle – 1^{ère} partie : Glacerie, chocolaterie, confiserie | | Page | 1/1 |

CENTRE :

**GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE
DE GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE
1^{ÈRE} PARTIE**

| CRITÈRES | NOTATION | NUMÉROS CANDIDATS : | | | | | | | |
|--|------------|---------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| | | | | | | | | | |
| CHOCOLATERIE – CONFISERIE | | | | | | | | | |
| - 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 de moulage (finesse, solidité, originalité) | 0, 1, 2, 3 | | | | | | | | |
| - Aspect final de l'ensemble de la production | 0, 1, 2, 3 | | | | | | | | |
| - Hygiène | 0, 1, 2, 3 | | | | | | | | |
| GLACERIE | | | | | | | | | |
| - 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 | | | | | | | | |
| TOTAL (T) → | | | | | | | | | |
| NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 45) → | | | | | | | | | |

DATE : 1^{ER} EXAMINATEUR :

2^{ÈME} EXAMINATEUR :

NOM :

NOM :

PRENOM :

PRENOM :

SIGNATURE :

SIGNATURE :

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

| | | | | |
|---|---|---------------------|-------------|--------------|
| PILOTAGE NATIONAL | | Session 2009 | Code examen | 510-221 04.E |
| GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE N° 6 | Examen : BEP | | Coefficient | 2 |
| | Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur | | Durée | 3 h |
| | Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle – 1^{ère} partie : Glacerie, chocolaterie, confiserie | | Page | 1/1 |

CENTRE :

GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE EP1

| CRITERES | NOTATION | NUMÉROS CANDIDATS : | | | | | | | |
|--|------------|---------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| | | | | | | | | | |
| CHOCOLATERIE – CONFISERIE | | | | | | | | | |
| - Organisation du poste de travail | 0, 1, 2, 3 | | | | | | | | |
| - Attitude professionnelle (propreté, gestes, rapidité...) | 0, 1, 2, 3 | | | | | | | | |
| - Technique de détaillage | 0, 1, 2, 3 | | | | | | | | |
| - 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 moulage ou de trempage | 0, 1, 2, 3 | | | | | | | | |
| - Cuisson du sucre coulé | 0, 1, 2, 3 | | | | | | | | |
| - Aspect final de l'ensemble de la production | 0, 1, 2, 3 | | | | | | | | |
| - Hygiène | 0, 1, 2, 3 | | | | | | | | |
| GLACERIE | | | | | | | | | |
| - 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 | | | | | | | | |
| TOTAL (T) → | | | | | | | | | |
| NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 45) → | | | | | | | | | |

DATE : 1^{ER} EXAMINATEUR :

2^{EME} EXAMINATEUR

NOM :

NOM :

PRENOM :

PRENOM :

SIGNATURE :

SIGNATURE :

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

| | | | | |
|---|---|---------------------|-------------|--------------|
| PILOTAGE NATIONAL | | Session 2009 | Code examen | 510-221 04.E |
| GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE N° 7 | Examen : BEP | | Coefficient | 2 |
| | Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur | | Durée | 3 h |
| | Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle – 1^{ère} partie : Glacerie, chocolaterie, confiserie | | Page | 1/1 |

CENTRE :

**GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE
DE GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE
1^{ÈRE} PARTIE**

| CRITÈRES | NOTATION | NUMÉROS CANDIDATS : | | | | | | | |
|--|------------|---------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| | | | | | | | | | |
| CHOCOLATERIE – CONFISERIE | | | | | | | | | |
| - 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 | | | | | | | | |
| - Cuisson du sucre | 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 moulage (finesse, solidité, originalité) | 0, 1, 2, 3 | | | | | | | | |
| - Aspect final de l'ensemble de la production | 0, 1, 2, 3 | | | | | | | | |
| - Hygiène | 0, 1, 2, 3 | | | | | | | | |
| GLACERIE | | | | | | | | | |
| - 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 | | | | | | | | |
| TOTAL (T) → | | | | | | | | | |
| NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 45) → | | | | | | | | | |

DATE : 1^{ER} EXAMINATEUR :

2^{ÈME} EXAMINATEUR :

NOM :

NOM :

PRENOM :

PRENOM :

SIGNATURE :

SIGNATURE :

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