



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	4
	Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	4 h 30
	Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle		Page	1/1
2^{ème} partie : Pâtisserie courante				

GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE 2^e PARTIE

CRITERES	NOTATION	NUMÉROS CANDIDATS :							
	
PÂTE FEUILLETÉE									
- Tourage	0, 1, 2, 3								
- Abaisser et détailler un Pithiviers	0, 1, 2, 3								
- Fonçage d'une tarte	0, 1, 2, 3								
- Garnissage et présentation de la tarte	0, 1, 2, 3								
- Cuisson et glaçage du Pithiviers	0, 1, 2, 3								
CRÈMES									
- Réalisation et cuisson de la crème pâtissière	0, 1, 2, 3								
- Foisonnement de la crème mousseline	0, 1, 2, 3								
- Règles d'hygiène spécifiques (respect des températures et du conditionnement, débarrassage)	0, 1, 2, 3								
- Réalisation de la crème d'amandes	0, 1, 2, 3								
PÂTE À CHOUX									
- Réalisation	0, 1, 2, 3								
- Dressage religieuses/ chouquettes	0, 1, 2, 3								
- Garniture	0, 1, 2, 3								
- Glaçage	0, 1, 2, 3								
ENTREMETS									
- Réalisation de la génoise	0, 1, 2, 3								
- Cuisson de la génoise	0, 1, 2, 3								
- Montage de l'entremets	0, 1, 2, 3								
- Présentation, coloration, abaisse pâte d'amandes	0, 1, 2, 3								
- Ecriture au cornet	0, 1, 2, 3								
ENSEMBLE DES FABRICATIONS									
- Hygiène	0, 1, 2, 3								
- Organisation du travail	0, 1, 2, 3								
- Présentation et commercialisation	0, 1, 2, 3								
TOTAL (T) →									
NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 63) →									

DATE : 1^{ER} EXAMINATEUR :

2^{EME} EXAMINATEUR :

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

NOM :

NOM :

PRENOM :

PRENOM :

SIGNATURE :

SIGNATURE :

PILOTAGE NATIONAL		Session 2009	Code examen	510-221 04.E
Grille de notation collective N° 2	Examen : BEP		Coefficient	4
	Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	4 h 30
	Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle 2 ^{ème} partie : Pâtisserie courante		Page	1/1

GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE 2^e PARTIE

CRITERES	NOTATION	NUMÉROS CANDIDATS :																		
										
PÂTE FEUILLETÉE																				
- Tourage	0, 1, 2, 3																			
- Abaisser et détailler un Pithiviers	0, 1, 2, 3																			
- Fonçage d'une tarte	0, 1, 2, 3																			
- Garnissage et présentation de la tarte	0, 1, 2, 3																			
- Présentation et commercialisation	0, 1, 2, 3																			
CRÈMES																				
- Réalisation et cuisson de la crème pâtissière	0, 1, 2, 3																			
- Règles d'hygiène spécifiques	0, 1, 2, 3																			
- Dégustation de la crème mousseline	0, 1, 2, 3																			
- Réalisation de la crème d'amandes	0, 1, 2, 3																			
PÂTE À CHOUX																				
- Réalisation	0, 1, 2, 3																			
- Dressage religieuses	0, 1, 2, 3																			
- Garniture	0, 1, 2, 3																			
- Glaçage	0, 1, 2, 3																			
ENTREMETS																				
- Réalisation de la génoise	0, 1, 2, 3																			
- Cuisson de la génoise	0, 1, 2, 3																			
- Montage de l'entremets	0, 1, 2, 3																			
- Présentation, coloration, abaisse pâte d'amandes	0, 1, 2, 3																			
- Écriture au cornet	0, 1, 2, 3																			
ENSEMBLE DES FABRICATIONS																				
- Hygiène	0, 1, 2, 3																			
- Organisation du travail	0, 1, 2, 3																			
- Présentation et commercialisation	0, 1, 2, 3																			
TOTAL (T) →																				
NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 63) →																				

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° 3	Examen : BEP		Coefficient	4
	Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	4 h 30
	Épreuve : EPI – Pratique professionnelle		Page	1/1
2^{ème} partie : Pâtisserie courante				

GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE 2^e PARTIE

CRITERES	NOTATION	NUMÉROS CANDIDATS :									
	
PÂTE FEUILLETÉE											
Tourage	0 1 2 3										
Abaisser et détailler la galette	0 1 2 3										
Détaillage palmiers	0 1 2 3										
Rayage de la galette au couteau	0 1 2 3										
Présentation et commercialisation	0 1 2 3										
CRÈMES											
Réalisation de la crème chantilly	0 1 2 3										
Réalisation et cuisson de la crème mousseline	0 1 2 3										
Règles d'hygiène spécifiques (respect des températures et du conditionnement, débarrassage)	0 1 2 3										
Dégustation de la crème mousseline	0 1 2 3										
PÂTE A CHOUX											
Réalisation de la pâte	0 1 2 3										
Dressage des choux	0 1 2 3										
Montage et finitions	0 1 2 3										
ENTREMETS											
Réalisation de la génoise	0 1 2 3										
Cuisson de la génoise	0 1 2 3										
Montage de l'entremets au choix en cercle	0 1 2 3										
Présentation, coloration, abaisse pâte d'amandes	0 1 2 3										
Écriture au cornet	0 1 2 3										
ENSEMBLE DES FABRICATIONS											
Hygiène	0 1 2 3										
Organisation du travail	0 1 2 3										
Présentation et commercialisation	0 1 2 3										
TOTAL (T)											→
NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 57)											→

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° 4	Examen : BEP Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle 2 ^{ème} partie : Pâtisserie courante		Coefficient	4
			Durée	4 h 30
			Page	1/1

GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE 2^e PARTIE

CRITERES	NOTATION	NUMÉROS CANDIDATS :							
	
PÂTE LEVEE									
- Façonnage des brioches et de la Nanterre	0, 1, 2, 3								
- Suivi de la fermentation	0, 1, 2, 3								
- Présentation des brioches et de la Nanterre	0, 1, 2, 3								
PÂTE FRIABLE									
- Réalisation de la pâte brisée	0, 1, 2, 3								
- Abaisser, foncer	0, 1, 2, 3								
- Garniture présentation de la tarte	0, 1, 2, 3								
CRÊMES									
- Réalisation et cuisson de la crème pâtissière	0, 1, 2, 3								
- Règles d'hygiène spécifiques (respect des températures et du conditionnement, débarrassage)	0, 1, 2, 3								
- Réalisation de la bavaroise	0, 1, 2, 3								
- Dégustation de la crème pâtissière	0, 1, 2, 3								
PÂTE A CHOUX									
- Réalisation	0, 1, 2, 3								
- Dressage des éclairs	0, 1, 2, 3								
- Garniture	0, 1, 2, 3								
- Glaçage au fondant	0, 1, 2, 3								
ENTREMETS									
- Réalisation du biscuit	0, 1, 2, 3								
- Cuisson du biscuit	0, 1, 2, 3								
- Montage de la charlotte	0, 1, 2, 3								
- Ecriture au cornet	0, 1, 2, 3								
- Modelage décoration florale	0, 1, 2, 3								
ENSEMBLE DES FABRICATIONS									
- Hygiène	0, 1, 2, 3								
- Organisation du travail	0, 1, 2, 3								
- Présentation et commercialisation	0, 1, 2, 3								
TOTAL (T) →									
NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 66) →									

DATE : 1^{ER} EXAMINATEUR :

2^{EME} EXAMINATEUR

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

NOM :

NOM :

PRENOM :

PRENOM :

SIGNATURE :

SIGNATURE :

PILOTAGE NATIONAL		Session 2009	Code examen	510-221 04.E
Grille de notation collective N° 5	Examen : BEP Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle 2 ^{ème} partie : Pâtisserie courante	Coefficient		4
		Durée		4 h 30
		Page		1/1

GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE 2^e PARTIE

CRITERES	NOTATION	NUMÉROS CANDIDATS :									
	
PÂTE FEUILLETÉE											
- Tourage	0, 1, 2, 3										
- Abaisser et détailler une galette	0, 1, 2, 3										
- Détailler des chaussons	0, 1, 2, 3										
- Présentation et commercialisation	0, 1, 2, 3										
CRÈMES											
- Réalisation et cuisson de la crème mousseline	0, 1, 2, 3										
- Règles d'hygiène spécifiques (respect des températures et du conditionnement, débarrassage)	0, 1, 2, 3										
- Dégustation de la crème mousseline	0, 1, 2, 3										
- Réalisation de la crème d'amandes	0, 1, 2, 3										
PÂTE À CHOUX											
- Réalisation	0, 1, 2, 3										
- Dressage des éclairs	0, 1, 2, 3										
- Garniture	0, 1, 2, 3										
- Glaçage	0, 1, 2, 3										
ENTREMETS											
- Réalisation de la génoise	0, 1, 2, 3										
- Cuisson de la génoise	0, 1, 2, 3										
- Montage de l'entremets	0, 1, 2, 3										
- Présentation, coloration, abaisse pâte	0, 1, 2, 3										
- Écriture au cornet	0, 1, 2, 3										
ENSEMBLE DES FABRICATIONS											
- Hygiène	0, 1, 2, 3										
- Organisation du travail	0, 1, 2, 3										
- Présentation et commercialisation	0, 1, 2, 3										
TOTAL (T)											→
NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 60)											→

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° 6	Examen : BEP		Coefficient	4
	Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	4 h 30
	Épreuve : EPI – Pratique professionnelle		Page	1/1
2 ^{ème} partie : Pâtisserie courante				

GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE 2^e PARTIE

CRITERES	NOTATION	NUMÉROS CANDIDATS :									
	
PÂTE FEUILLETÉE											
- Tourage	0, 1, 2, 3										
- Abaisser et détailler les palmiers	0, 1, 2, 3										
- Abaisser et détailler les chaussons	0, 1, 2, 3										
- Fonçage tarte aux pommes	0, 1, 2, 3										
- Garnissage et finition tarte aux pommes	0, 1, 2, 3										
- Rayer les chaussons	0, 1, 2, 3										
CRÈMES											
- Réalisation et cuisson de la crème pâtissière	0, 1, 2, 3										
- Confectionner l'appareil à bavaroise	0, 1, 2, 3										
- Règles d'hygiène spécifiques (respect des températures et du conditionnement, débarrassage)	0, 1, 2, 3										
PÂTE À CHOUX											
- Réaliser la pâte à choux	0, 1, 2, 3										
- Dresser à la poche	0, 1, 2, 3										
- Garniture des éclairs	0, 1, 2, 3										
- Mettre au point un fondant et glacer	0, 1, 2, 3										
ENTREMETS											
- Réaliser la pâte à biscuit	0, 1, 2, 3										
- Cuire le biscuit	0, 1, 2, 3										
- Monter l'entremets	0, 1, 2, 3										
- Glacer l'entremets	0, 1, 2, 3										
- Écriture au cornet	0, 1, 2, 3										
ENSEMBLE DES FABRICATIONS											
- Hygiène	0, 1, 2, 3										
- Organisation du travail	0, 1, 2, 3										
- Présentation et commercialisation	0, 1, 2, 3										
TOTAL (T) →											
NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 63) →											

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 Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle 2 ^{ème} partie : Pâtisserie courante		Coefficient	4
			Durée	4 h 30
			Page	1/1

GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE 2^e PARTIE

CRITERES	NOTATION	NUMÉROS CANDIDATS :									
	
PÂTE FEUILLETÉE											
- Tourage	0, 1, 2, 3										
- Abaisser et détailler une bande frangipane	0, 1, 2, 3										
- Garnissage	0, 1, 2, 3										
- Découpe et présentation	0, 1, 2, 3										
CRÈMES											
- Réalisation et cuisson de la crème pâtissière	0, 1, 2, 3										
- Règles d'hygiène spécifiques (respect des températures et du conditionnement, débarrassage)	0, 1, 2, 3										
- Dégustation de la crème pâtissière	0, 1, 2, 3										
- Réalisation de la crème bavaroise	0, 1, 2, 3										
PÂTE À CHOUX											
- Réalisation	0, 1, 2, 3										
- Dressage	0, 1, 2, 3										
- Garniture	0, 1, 2, 3										
- Glaçage au sucre cuit	0, 1, 2, 3										
ENTREMETS											
- Réalisation et dressage du biscuit cuillère	0, 1, 2, 3										
- Cuisson du biscuit	0, 1, 2, 3										
- Montage de la charlotte	0, 1, 2, 3										
- Finition, présentation, décor de la charlotte	0, 1, 2, 3										
- Écriture au cornet, plaquette en pâte	0, 1, 2, 3										
ENSEMBLE DES FABRICATIONS											
- Hygiène	0, 1, 2, 3										
- Organisation du travail	0, 1, 2, 3										
- Présentation et commercialisation	0, 1, 2, 3										
TOTAL (T) →											
NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 60) →											

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
