



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.

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

**GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE 2<sup>e</sup> PARTIE**

CRITERES	NOTATION	NUMÉROS CANDIDATS :							
		.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
<b>PÂTE FEUILLETÉE</b>									
- 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								
<b>CRÈMES</b>									
- 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								
<b>PÂTE À CHOUX</b>									
- Réalisation	0, 1, 2, 3								
- Dressage religieuses/ chouquettes	0, 1, 2, 3								
- Garniture	0, 1, 2, 3								
- Glaçage	0, 1, 2, 3								
<b>ENTREMETS</b>									
- 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								
<b>ENSEMBLE DES FABRICATIONS</b>									
- Hygiène	0, 1, 2, 3								
- Organisation du travail	0, 1, 2, 3								
- Présentation et commercialisation	0, 1, 2, 3								
<b>TOTAL (T) →</b>									
<b>NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 63) →</b>									

DATE : ..... 1<sup>ER</sup> EXAMINATEUR :

2<sup>EME</sup> EXAMINATEUR :

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

NOM : .....

NOM : .....

PRENOM : .....

PRENOM : .....

SIGNATURE : .....

SIGNATURE : .....

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

**GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE 2<sup>e</sup> PARTIE**

CRITERES	NOTATION	NUMÉROS CANDIDATS :																		
		.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....									
<b>PÂTE FEUILLETÉE</b>																				
- 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																			
<b>CRÈMES</b>																				
- 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																			
<b>PÂTE À CHOUX</b>																				
- Réalisation	0, 1, 2, 3																			
- Dressage religieuses	0, 1, 2, 3																			
- Garniture	0, 1, 2, 3																			
- Glaçage	0, 1, 2, 3																			
<b>ENTREMETS</b>																				
- 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																			
<b>ENSEMBLE DES FABRICATIONS</b>																				
- Hygiène	0, 1, 2, 3																			
- Organisation du travail	0, 1, 2, 3																			
- Présentation et commercialisation	0, 1, 2, 3																			
<b>TOTAL (T) →</b>																				
<b>NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 63) →</b>																				

DATE : ..... 1<sup>ER</sup> EXAMINATEUR :

2<sup>EME</sup> EXAMINATEUR :

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

NOM : .....

NOM : .....

PRENOM : .....

PRENOM : .....

SIGNATURE : .....

SIGNATURE : .....

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2009</b>	Code examen	510-221 04.E
<b>Grille de notation collective N° 3</b>	<b>Examen : BEP</b>		Coefficient	4
	<b>Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur</b>		Durée	4 h 30
	<b>Épreuve : EPI – Pratique professionnelle</b>		Page	1/1
<b>2<sup>ème</sup> partie : Pâtisserie courante</b>				

**GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE 2<sup>e</sup> PARTIE**

CRITERES	NOTATION	NUMÉROS CANDIDATS :									
		.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
<b>PÂTE FEUILLETÉE</b>											
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										
<b>CRÈMES</b>											
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										
<b>PÂTE A CHOUX</b>											
Réalisation de la pâte	0 1 2 3										
Dressage des choux	0 1 2 3										
Montage et finitions	0 1 2 3										
<b>ENTREMETS</b>											
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										
<b>ENSEMBLE DES FABRICATIONS</b>											
Hygiène	0 1 2 3										
Organisation du travail	0 1 2 3										
Présentation et commercialisation	0 1 2 3										
<b>TOTAL (T)</b>											→
<b>NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 57)</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
---

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

**GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE 2<sup>e</sup> PARTIE**

CRITERES	NOTATION	NUMÉROS CANDIDATS :																		
		.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....									
<b>PÂTE LEVEE</b>																				
- 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																			
<b>PÂTE FRIABLE</b>																				
- Réalisation de la pâte brisée	0, 1, 2, 3																			
- Abaisser, foncer	0, 1, 2, 3																			
- Garniture présentation de la tarte	0, 1, 2, 3																			
<b>CRÊMES</b>																				
- 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																			
<b>PÂTE A CHOUX</b>																				
- Réalisation	0, 1, 2, 3																			
- Dressage des éclairs	0, 1, 2, 3																			
- Garniture	0, 1, 2, 3																			
- Glaçage au fondant	0, 1, 2, 3																			
<b>ENTREMETS</b>																				
- 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																			
<b>ENSEMBLE DES FABRICATIONS</b>																				
- Hygiène	0, 1, 2, 3																			
- Organisation du travail	0, 1, 2, 3																			
- Présentation et commercialisation	0, 1, 2, 3																			
<b>TOTAL (T)</b>		→																		
<b>NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 66)</b>		→																		

DATE : ..... 1<sup>ER</sup> EXAMINATEUR :

2<sup>EME</sup> EXAMINATEUR

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

NOM : .....

NOM : .....

PRENOM : .....

PRENOM : .....

SIGNATURE : .....

SIGNATURE : .....

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

**GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE 2<sup>e</sup> PARTIE**

CRITERES	NOTATION	NUMÉROS CANDIDATS :									
		.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
<b>PÂTE FEUILLETÉE</b>											
- 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										
<b>CRÈMES</b>											
- 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										
<b>PÂTE À CHOUX</b>											
- Réalisation	0, 1, 2, 3										
- Dressage des éclairs	0, 1, 2, 3										
- Garniture	0, 1, 2, 3										
- Glaçage	0, 1, 2, 3										
<b>ENTREMETS</b>											
- 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										
<b>ENSEMBLE DES FABRICATIONS</b>											
- Hygiène	0, 1, 2, 3										
- Organisation du travail	0, 1, 2, 3										
- Présentation et commercialisation	0, 1, 2, 3										
<b>TOTAL (T) →</b>											
<b>NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 60) →</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
---

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2009</b>	Code examen	510-221 04.E
<b>Grille de notation collective</b> N° 6	Examen : BEP		Coefficient	4
	Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	4 h 30
	Épreuve : EPI – Pratique professionnelle 2 <sup>ème</sup> partie : Pâtisserie courante		Page	1/1

**GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE 2<sup>e</sup> PARTIE**

CRITERES	NOTATION	NUMÉROS CANDIDATS :									
		.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
<b>PÂTE FEUILLETÉE</b>											
- 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										
<b>CRÈMES</b>											
- 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										
<b>PÂTE À CHOUX</b>											
- 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										
<b>ENTREMETS</b>											
- 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										
<b>ENSEMBLE DES FABRICATIONS</b>											
- Hygiène	0, 1, 2, 3										
- Organisation du travail	0, 1, 2, 3										
- Présentation et commercialisation	0, 1, 2, 3										
<b>TOTAL (T) →</b>											
<b>NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 63) →</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

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2009</b>	Code examen	510-221 04.E
<b>Grille de notation collective N° 7</b>	Examen : BEP Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle 2 <sup>ème</sup> partie : Pâtisserie courante		Coefficient	4
			Durée	4 h 30
			Page	1/1

**GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE 2<sup>e</sup> PARTIE**

CRITERES	NOTATION	NUMÉROS CANDIDATS :									
		.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
<b>PÂTE FEUILLETÉE</b>											
- 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										
<b>CRÈMES</b>											
- 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										
<b>PÂTE À CHOUX</b>											
- Réalisation	0, 1, 2, 3										
- Dressage	0, 1, 2, 3										
- Garniture	0, 1, 2, 3										
- Glaçage au sucre cuit	0, 1, 2, 3										
<b>ENTREMETS</b>											
- 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										
<b>ENSEMBLE DES FABRICATIONS</b>											
- Hygiène	0, 1, 2, 3										
- Organisation du travail	0, 1, 2, 3										
- Présentation et commercialisation	0, 1, 2, 3										
<b>TOTAL (T)</b>											→
<b>NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 60)</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
---