



Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace 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

Grille A de correction mention complémentaire

Thème : dessert traditionnel

N° du candidat :

N° du sujet :

Emargement du jury :

Points évalués	Critères évalués	0	1	2	3
Attitude professionnelle	Comportement et respect des usages professionnels				
Mise en œuvre, régularité, dextérité Organisation dans le temps et l'espace	Méthode, ordre, aisance gestuelle Organisation progressive et sens de l'implantation				
Respecter les consignes de sécurité Respecter et appliquer les règles d'hygiène	Respecte les normes de sécurité Garantie de la qualité des produits				
Doser et utiliser les produits d'entretien Nettoyer, désinfecter, ranger outillage, matériels, locaux Réalisation pâte à choux	Locaux maintenus en bonne condition d'hygiène Matériel, outillage, plan de travail, maintenus en bonne condition d'hygiène Réalisation, dressage, cuisson				
Réalisation de la crème	cuisson, émulsion, texture et aspect				
Finition et montage de l'entremets	Régularité, propreté du montage, et pochage de la crème				
Mise en valeur de l'entremets et réalisation des fours secs	Appareil, cuisson, mise en forme (tuile) de l'ensemble avec les décors				
Conformité du produit	Produit fini en rapport avec le produit attendu Respect du thème				
Total des croix de chaque colonne					
Valeur de chaque colonne		X0	X1	X2	X3
Multiplication du nombre de croix par la valeur de la colonne					
Total des valeurs obtenues		=			/27
Note définitive sur 20 = Total des valeurs x 0,74		=			/20

0=Très insuffisant, 1=Insuffisant, 2=Satisfaisant, 3=Très satisfaisant

Mention Complémentaire PATISserie GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISEES			
EPREUVE : E1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE		Grille d'évaluation	
Durée : 4H30	Code : 52 221 04	Coefficient : 10	SESSION 2010
			Page 1/4

Grille B de correction mention complémentaire

Thème : Confiserie et desserts à l'assiette

N° du candidat :

N° du sujet :

Emargement du jury :

Points évalués	Critères évalués	0	1	2	3
Attitude professionnelle	Comportement et respect des usages professionnels				
Mise en œuvre, régularité, dextérité Organisation dans le temps et l'espace	Méthode, ordre, aisance gestuelle Organisation progressive et sens de l'implantation				
Respecter les consignes de sécurité Respecter et appliquer les règles d'hygiène	Respecte les normes de sécurité Garantie de la qualité des produits				
Doser et utiliser les produits d'entretien Nettoyer, désinfecter, ranger outillage, matériels, locaux Réalisation de la pâte de fruit	Locaux maintenus en bonne condition d'hygiène Matériel, outillage, plan de travail, maintenus en bonne condition d'hygiène Respect des cuissons, températures et coulage				
Technique et propreté du montage	Réalisation de la pâte de fruits, originalité et régularité de la découpe				
Produits d'accompagnement	Réalisation de l'anglaise, cuisson et texture				
Montage de l'assiette Décors en chocolat	Réalisation des décors : mise au point de la couverture Harmonie, mise en valeur de l'ensemble des produits				
Conformité du produit	Produit fini en rapport avec le produit attendu				
Total des croix de chaque colonne					
Valeur de chaque colonne		X0	X1	X2	X3
Multiplication du nombre de croix par la valeur de la colonne					
Total des valeurs obtenues		=			/27
Note définitive sur 20=Total des valeurs x 0,74		=			/20

0=Très insuffisant, 1=Insuffisant, 2=Satisfaisant, 3=Très satisfaisant

Mention Complémentaire PATISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISEES			
EPREUVE : E1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE		Grille d'évaluation	
Durée : 4H30	Code : 52 221 04	Coefficient : 10	SESSION 2010
			Page 2/4

Jury dégustation

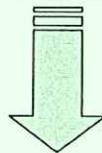
Nom et prénom du jury :

Signature :

N° candidat :

Sujet N° :

<u>1/ Dessert traditionnel</u>	
Aspect visuel de la présentation respect du nombre de pièces demander	/5
Découpe de l'entremets	/5
Pâte à choux texture et cuisson	/5
Crème mousseline : texture, arôme	/5
Note sur 20 =	
<u>2/ Dessert à l'assiette et confiserie</u>	
Présentation de l'ensemble Dressage des quenelles	/5
Pâte de fruits	/5
Anglaise	/5
Tuile dentelle	/5
Note sur 20 =	



Total général sur 40 =
<i>Chaque critère devant être noté sur 5</i>

Mention Complémentaire PATISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISEES			
EPREUVE : E1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE		Grille d'évaluation	
Durée : 4H30	Code : 52 221 04	SESSION 2010	Page 3/4
		Coefficient : 10	

N° du candidat :

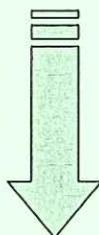
N° du sujet :

Emargement du jury :

Total des grilles d'évaluation

- Total de la grille A (dessert traditionnel) : /20
- Total de la grille B (dessert à l'assiette et confiserie) : /20
- Total de la grille C (dégustation) : /40

TOTAL GENERAL: A+B+C = /80



Note sur 20 = (A+B+C) :4 = /20

Mention Complémentaire PATISserie GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISEES			
EPREUVE : E1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE		Grille d'évaluation	
Durée : 4H30	Code : 52 221 04	Coefficient : 10	SESSION 2010
			Page 4/4