



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Lille 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.

**MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE BOULANGÈRE**

**GRILLE D'ÉVALUATION ÉPREUVE E3**

**Centre d'Examen :**

**NOM DU CANDIDAT :**

**Prénom du Candidat :**

	<b>Barème</b>	<b>Observations</b>
<b>PREMIÈRE PARTIE : Dossier</b>		
- lisibilité et structure du dossier	/5	
- description des activités présentées, des contraintes et des résultats obtenus	/5	
- utilisation des termes professionnels adaptés	/5	
- bilan personnel	/5	
Sous Total	/20	
<b>DEUXIÈME PARTIE : Entretien</b>		
- capacité à présenter son activité professionnelle	/20	
- aptitude à analyser des situations professionnelles, à faire part des problèmes ou des contraintes rencontrées et en tirer un bilan personnel succinct	/10	
- aptitude à communiquer avec le jury	/10	
Sous Total	/40	
Total	/60	
Moyenne	/20	(point entier ou ½ point)

<b>Examineurs</b>		<b>Remarques :</b>
Nom :	Émargement	
-		
-		
-		