



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

CAP GLACIER FABRICANT

N° du candidat : _____ Sujet : _____

Emargement : _____ Date : _____

Nom des correcteurs : _____

0 = Point faible
 1 = Acquis insuffisant
 2 = Acquis satisfaisant
 3 = Point fort

1/ REALISATION (6 points)				
Glace aux œufs rhum : technique de fabrication	3	2	1	0
Glace aux œufs rhum : goût et texture	3	2	1	0
Mousse glacée mangue : technique de fabrication	3	2	1	0
Mousse glacée mangue : goût et texture	3	2	1	0
Sorbet framboise : technique de fabrication	3	2	1	0
Sorbet framboise : goût et texture	3	2	1	0
2/ CONFECTION DES SPECIALITES (2 points)				
Montage de l'entremets glacé	3	2	1	0
Montage de l'entremets glacé (demi-sphère)	3	2	1	0
3/ PRESENTATION (6 points)				
Présentoir : technique de fabrication, aspect artistique et originalité	6	4	2	0
Décors et finition de l'entremets glacé	3	2	1	0
Ecriture au cornet	3	2	1	0
Décors et finition de l'entremets glacé (demi-sphère)	3	2	1	0
Finition des verrines	3	2	1	0
4/ PATISSERIE (2 points)				
Réalisation du biscuit Joconde	3	2	1	0
Réalisation des tuiles dentelles	3	2	1	0
5/ CHOCOLATERIE (1 point)				
Mise au point du chocolat et dextérité au travail du chocolat	3	2	1	0
6/ HYGIENE ET ORGANISATION (3 points)				
Organisation du travail	3	2	1	0
Respect des règles d'hygiène et de sécurité au travail, lié aux équipements et aux matières premières	3	2	1	0
Respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail, lié aux personnes	3	2	1	0

TOTAL GENERAL -----

/60

TOTAL GENERAL DIVISE PAR 3 = NOTE SUR 20

/ 20

TOTAL CAP / EP1 = NOTE SUR 20 PAR coefficient 11

/ 20

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP GLACIER FABRICANT	10-124
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Pratique Professionnelle	B 1/1