



Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets
d'Examens de l'enseignement
professionnel

ACADEMIE DE :

Mention complémentaire
Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie,
Confiserie spécialisée

SESSION :
Date :

EVALUATION EN ÉPREUVE PONCTUELLE
FICHE RECAPITULATIVE par candidat
EPREUVE E1
Coefficient : 10

FABRICATIONS <u>Dessert traditionnel ou de spécialité :</u> <u>Dessert en coupe ou à l'assiette :</u>	CANDIDAT n°	ETABLISSEMENT
--	--------------------	----------------------

<u>NOM des membres du jury</u>	<u>FONCTION des membres du jury</u>	<u>EMARGEMENT</u>

NOTES RECAPITULATIVES			Commentaires et justifications si note globale inférieure à la moyenne
<i>sous - total I</i>	Technique de fabrication	/ 100	
<i>sous - total II</i>	Composition de la présentation et présentation commerciale	/ 20	
<i>sous - total III</i>	dégustation	/ 20	
<i>sous - total IV</i>	Comportement professionnel	/ 20	
NOTE FINALE PROPOSEE AU JURY			
	Note totale	/ 160	
	Note réelle sur 20 (= note totale divisée par 8)	/ 20	
	Note arrondie sur 20 au ½ point supérieur	/ 20	

PHASE PRATIQUE DUREE 4 HEURES

Nom du candidat :

CRITERES d'évaluation		TI	I	B	TB	Justifications en cas de note inférieure à la moyenne	Note
DESSERT TRADITIONNEL ou de SPECIALITE	Fonds (biscuit, génoise, préparation de fruits ...) 12 pts	La technique n'est pas réalisée ou le produit fini n'est pas commercialisable 0 1 2	Les étapes de fabrication sont approximatives 3 4 5	Respecte les étapes de fabrication 6 7 8	Respecte les étapes de fabrication et le produit fini est conforme aux résultats attendus 9 10 11 12		
	Crèmes / garnitures.... 12 pts	La technique n'est pas réalisée ou le produit fini n'est pas commercialisable 0 1 2	Les étapes de fabrication sont approximatives 3 4 5	Respecte les étapes de fabrication 6 7 8	Respecte les étapes de fabrication et le produit fini est conforme aux résultats attendus 9 10 11 12		
	Montage 12 pts	La technique de montage n'est pas conforme 0 1 2	La technique du montage est approximative 3 4 5	La technique du montage est conforme, mais la proportionnalité n'est pas respectée 6 7 8	La technique du montage est conforme, les proportions sont respectées 9 10 11 12		
	Conduite des cuissons 12 pts	Ne respecte pas les conditions de cuisson (temps, température, matériel) 0 1 2	Applique les protocoles de cuisson 3 4 5	Applique et contrôle les conditions de cuisson 6 7 8	Respecte et suit de manière conforme les conditions de cuisson 9 10 11 12		
	Techniques des décors (mise au point du chocolat, utilisation du sucre tiré, nougatine, pâte de fruits...) 10 pts	La technique n'est pas réalisée ou le produit fini n'est pas commercialisable 0 1	Les étapes de fabrication sont approximatives 2 3 4	Respecte les étapes de fabrication 5 6 7	Respecte les étapes de fabrication et le produit fini est conforme aux résultats attendus 8 9 10		
DESSERT A L'ASSIETTE ou EN COUPE	Crème, sauce d'accompagnement (coullis, sauce caramel, crème anglaise, ...) 8 pts	La technique n'est pas réalisée ou le produit fini n'est pas commercialisable 0 1 2	Les étapes de fabrication sont approximatives 3 4	Respecte les étapes de fabrication 5 6	Respecte les étapes de fabrication et le produit fini est conforme aux résultats attendus 7 8		
	Glace/sorbets 14 pts	La technique n'est pas réalisée ou le produit fini n'est pas commercialisable 0 1 2 3	Les étapes de fabrication sont approximatives 4 5 6 7	Respecte les étapes de fabrication 8 9 10 11	Respecte les étapes de fabrication et le produit fini est conforme aux résultats attendus 12 13 14		
	Montage 12 pts	La technique de montage n'est pas conforme 0 1 2	La technique du montage est approximative 3 4 5	La technique du montage est conforme, mais la proportionnalité n'est pas respectée 6 7 8	La technique du montage est conforme, les proportions sont respectées 9 10 11 12		
	Conduite des cuissons (croquants, pâtes de fruits, autre élément à cuire...) 8 pts	Ne respecte pas les conditions de cuisson (temps, température, matériel) 0 1 2	Applique les protocoles de cuisson 3 4	Applique et contrôle les conditions de cuisson 5 6	Respecte et suit de manière conforme les conditions de cuisson 7 8		
TOTAL Techniques de fabrication sur 100 points						SOUS-TOTAL I	

CRITERES d'évaluation	TI	I	B	TB	Justifications en cas de note inférieure à la moyenne	Note
Composition de la présentation DESSERT traditionnel ou de spécialité 2 pts	Mauvaise exploitation de la composition <input type="text" value="0"/>	Les formes, volumes,...sont conformes <input type="text" value="1"/>		Maîtrise de la composition <input type="text" value="2"/>		
Respect des contraintes de production 2 pts	Aucun respect des contraintes de production <input type="text" value="0"/>	Les contraintes de production sont respectées <input type="text" value="1"/>		Le candidat respecte les contraintes de temps et de régularité du dressage <input type="text" value="2"/>		
Aspect commercial de la fabrication 2 pts	Aucune des fabrications n'est commercialisable <input type="text" value="0"/>	La fabrication est commercialisable <input type="text" value="1"/>		La fabrication est commercialisable et suscite l'envie <input type="text" value="2"/>		
Cohérence de la fabrication /fiche technique 1 pts	Aucune cohérence avec la fiche technique <input type="text" value="0"/>			La fiche technique est respectée <input type="text" value="1"/>		
Composition de la présentation DESSERT en coupe ou à l'assiette 2 pts	Mauvaise exploitation de la composition <input type="text" value="0"/>	Les formes, volumes,...sont conformes <input type="text" value="1"/>		Maîtrise de la composition <input type="text" value="2"/>		
Respect des contraintes de production 2 pts	Aucun respect des contraintes de production <input type="text" value="0"/>	Les contraintes de production sont respectées <input type="text" value="1"/>		Le candidat respecte les contraintes de temps et de régularité du dressage <input type="text" value="2"/>		
Aspect commercial de la fabrication 2 pts	Aucune des fabrications n'est commercialisable <input type="text" value="0"/>	La fabrication est commercialisable <input type="text" value="1"/>		La fabrication est commercialisable et suscite l'envie <input type="text" value="2"/>		
Cohérence de la fabrication /fiche technique 1 pts	Aucune cohérence avec la fiche technique <input type="text" value="0"/>			La fiche technique est respectée <input type="text" value="1"/>		
Originalité / créativité 6 pts	aucune originalité sur l'ensemble des desserts <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="1"/>	Desserts commerciales mais sans recherche <input type="text" value="2"/> <input type="text" value="3"/>	Présentation de l'ensemble recherchée mais manque de netteté <input type="text" value="4"/> <input type="text" value="5"/>	Présentation de l'ensemble des desserts très harmonieuse et recherchée <input type="text" value="6"/>		
TOTAL Composition de la présentation et Présentation commerciale sur 20 points					SOUS-TOTAL II	

CRITERES d'évaluation	TI	I	B	TB	Justifications en cas de note inférieure à la moyenne	Note
Dégustation dessert en coupe ou à l'assiette 10 pts	Des défauts en terme de texture et de saveurs sont constatés <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="1"/>	Des défauts en terme de saveurs sont constatés <input type="text" value="2"/> <input type="text" value="3"/> <input type="text" value="4"/>	Des défauts en terme de texture sont constatés <input type="text" value="5"/> <input type="text" value="6"/> <input type="text" value="7"/>	Aucun défaut en terme de texture et de saveurs n'est constaté <input type="text" value="8"/> <input type="text" value="9"/> <input type="text" value="10"/>		
Dégustation dessert traditionnel ou de spécialité 10 pts	Des défauts en terme de texture et de saveurs sont constatés <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="1"/>	Des défauts en terme de saveurs sont constatés <input type="text" value="2"/> <input type="text" value="3"/> <input type="text" value="4"/>	Des défauts en termes de texture sont constatés <input type="text" value="5"/> <input type="text" value="6"/> <input type="text" value="7"/>	Aucun défaut en terme de texture et de saveurs n'est constaté <input type="text" value="8"/> <input type="text" value="9"/> <input type="text" value="10"/>		
TOTAL Dégustation sur 20 points					SOUS-TOTAL III	

CRITERES d'évaluation	TI		I		B		TB		Justifications en cas de note inférieure à la moyenne	Note
Organisation du poste de travail 3 pts	N'est pas du tout organisé, est désordonné <input type="text" value="0"/>		Manque de constance dans l'organisation de son poste de travail <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/>		Organise son poste de travail de manière logique (en terme de matériels et de produits) <input type="text" value="3"/>					
Pesées, mesures, quantités 2 pts	Toutes les pesées, les mesures, les quantités sont fausses et inappropriées <input type="text" value="0"/>		Des erreurs sur les pesées, les mesures, les quantités sont réalisées <input type="text" value="1"/>		Les pesées, les mesures, les quantités sont justes et appropriées <input type="text" value="2"/>					
Techniques gestuelles rapidité, dextérité 6 pts	Les gestuelles sont inadaptées <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="1"/>		Les gestuelles sont maladroites, lentes <input type="text" value="2"/> <input type="text" value="3"/> <input type="text" value="4"/>		Les gestuelles sont professionnelles <input type="text" value="5"/> <input type="text" value="6"/>					
Respect des règles d'hygiène, de santé, de sécurité et application du guide des bonnes pratiques 4 pts	Néglige les règles d'hygiène, a une attitude dangereuse pour lui et à l'égard des personnes qui l'entourent <input type="text" value="0"/>		Ne respecte pas les règles essentielles d'hygiène, manque de rigueur dans le respect des consignes de santé et de sécurité à son poste de travail <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/>		Respecte les règles élémentaires d'hygiène, et les consignes de santé et de sécurité à son poste de travail <input type="text" value="3"/> <input type="text" value="4"/>					
Utilisation rationnelle des matières premières, des matériels et outillages 5 pts	Gaspille les matières premières <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="1"/>		Manque de constance dans la gestion des matières premières <input type="text" value="2"/> <input type="text" value="3"/>		Utilise de manière raisonnée les matières premières à disposition, limite les pertes <input type="text" value="4"/> <input type="text" value="5"/>					

TOTAL Comportement professionnel sur 20 points

SOUS-TOTAL IV

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN