



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 :

| | Barème | Observations |
|--|---------------|---------------------------|
| PREMIÈRE PARTIE : Dossier | | |
| - 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 | |
| DEUXIÈME PARTIE : Entretien | | |
| - 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) |

| Examineurs | | Remarques : |
|-------------------|------------|--------------------|
| Nom : | Émargement | |
| - | | |
| - | | |
| - | | |