



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



ACADEMIE
DE STRASBOURG

EP2 - PARTIE 2
SESSION 2011

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR

Grille de notation - Épreuve EP2 ponctuelle

Deuxième partie : production (9 heures 30 - 13 points)

CRITÈRES D'ÉVALUATION	N° Candidat :			N° Candidat :			N° Candidat :			N° Candidat :		
	Note / 20	Coef- ficient	Note coeffi- cientée	Note / 20	Coef- ficient	Note coeffi- cientée	Note / 20	Coef- ficient	Note coeffi- cientée	Note / 20	Coef- ficient	Note coeffi- cientée
Maîtrise de la mise au point		0,50			0,50			0,50			0,50	
Réalisation de la ganache - équilibre de la recette - qualité gustative		1			1			1			1	
Trempage des bonbons - trempage net - enrobage mince - maîtrise des techniques		0,75			0,75			0,75			0,75	
Moulage des bonbons - chemisage mince - garnissage correct - obturation réussie		0,50			0,50			0,50			0,50	
Moulage simple recto verso - épaisseur - netteté		0,50			0,50			0,50			0,50	
Réalisation de la pièce - respect du thème - harmonie - épaisseur, netteté		0,75			0,75			0,75			0,75	
Réalisation de la nougatine - couleur - mise en forme		1,25			1,25			1,25			1,25	
Réalisation au choix - aspect du produit - qualité gustative		0,50			0,50			0,50			0,50	
Réalisation d'un entremets - finition miroir - originalité décor chocolat - qualité de la mousse		0,50			0,50			0,50			0,50	
Préparation du poste de travail avec méthode, de façon fonctionnelle, dans le respect des règles d'hygiène. Utilisation des matériels et matières premières.		0,25			0,25			0,25			0,25	
TOTAL Note à reporter			/130			/130			/130			/130

Nom et signature des membres du jury

Date et lieu de l'évaluation