



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Clermont-Ferrand
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.

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
---	-------------	---------------

NOM des membres du jury	FONCTION des membres du jury	EMARGEMENT

<u>NOTES RECAPITULATIVES</u>			<u>Commentaires et justifications si note globale inférieure à la moyenne</u>
<i>sous – total I</i>	Technique de fabrication		
<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 (coulis, 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 maladroitement, 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	Gaspile 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 SCREX

ACADEMIE DE :	Mention complémentaire Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie spécialisée	SESSION de : Date :
---------------	---	------------------------

EVALUATION EN ÉPREUVE PONCTUELLE	EPREUVE E1 DESSIN APPLIQUÉ PHASE ECRITE
---	--

THEME IMPOSE 1- un dessert sur assiette : 2- un dessert en coupe :	CANDIDAT NOM : Prénom :	ETABLISSEMENT
---	--------------------------------------	----------------------

NOM des membres du jury	FONCTION des membres du jury Professeur d'arts appliqués, membre de l'équipe pédagogique	EMARGEMENT
--------------------------------	---	-------------------

NOTE RECAPITULATIVE

dessin appliqué	/ 40
-----------------	-------------

Nom du candidat :

CRITERES d'évaluation	TI	I	B	TB	Justifications en cas de note inférieure à la moyenne	Note
Expression graphique 10 pts	La feuille de papier dessin est vierge ou non évaluable <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="1"/>	L'expression graphique est pauvre et manque de soin <input type="text" value="2"/> <input type="text" value="3"/> <input type="text" value="4"/>	L'expression graphique est en adéquation avec les attentes du sujet <input type="text" value="5"/> <input type="text" value="6"/> <input type="text" value="7"/>	L'expression graphique témoigne d'une maîtrise appliquée à la profession <input type="text" value="8"/> <input type="text" value="9"/> <input type="text" value="10"/>		
Rendu plastique, (ombre propre, ombre portée) 4 pts	Aucune mise en valeur dans le dessin <input type="text" value="0"/>	Les ombres sont mal représentées <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/>	Les valeurs apportent du relief, de la profondeur <input type="text" value="3"/>	L'effet de dégradé est maîtrisé <input type="text" value="4"/>		
Mise en volume Perspective 6pts	Absence de relief <input type="text" value="0"/>	La mise en relief est pauvre, mal exploitée. <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/>	Les formes sont adaptées au plan <input type="text" value="3"/> <input type="text" value="4"/>	Les volumes en perspective sont construits avec respect <input type="text" value="5"/> <input type="text" value="6"/>		
Organisation décor Proportion, disposition 5 pts	Aucun équilibre dans le dessin <input type="text" value="0"/>	Les éléments constituants sont mal disposés, et mal proportionnés <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/>	Les constituants plastiques sont disposés mais non proportionnés <input type="text" value="3"/> <input type="text" value="4"/>	La disposition et les proportions sont adaptées à la surface <input type="text" value="5"/>		
Couleur, harmonie 5pts	Absence de couleur <input type="text" value="0"/>	Proposition pas ou peu soignée <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/> <input type="text" value="3"/>	Manque de recherche dans les associations <input type="text" value="4"/>	Les couleurs sont traitées avec harmonie <input type="text" value="5"/>		
Exploitation plastique des produits à disposition 5 pts	Aucune exploitation plastique des produits à disposition <input type="text" value="0"/>	Les propriétés plastiques des produits sont mal exploitées <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/>	Les propriétés plastiques des produits sont bien exploitées <input type="text" value="3"/> <input type="text" value="4"/>	La réalisation témoigne d'un parti pris esthétique <input type="text" value="5"/>		
Annotation et identification des éléments mis en œuvre 5 pts	Aucune figuration d'annotation <input type="text" value="0"/>	Sans cohérence ou peu <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/>	La description reste encore approximative <input type="text" value="3"/> <input type="text" value="4"/>	L'annotation permet d'identifier nominativement chaque élément représenté <input type="text" value="5"/>		
TOTAL Dessin appliqué sur 40 points					SOUS-TOTAL	

ACADEMIE DE :

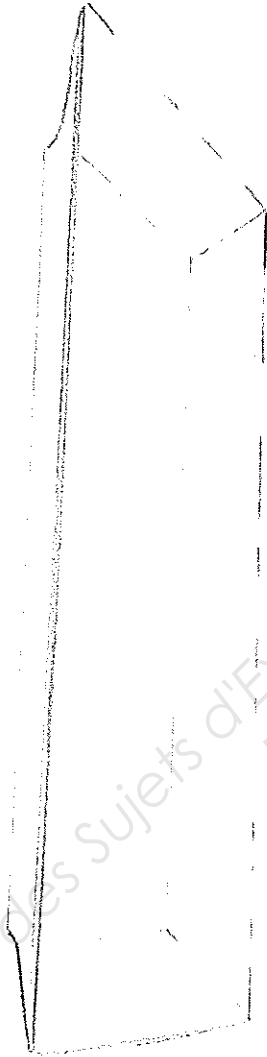
Mention complémentaire
Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie,
Confiserie spécialisée

SESSION de :

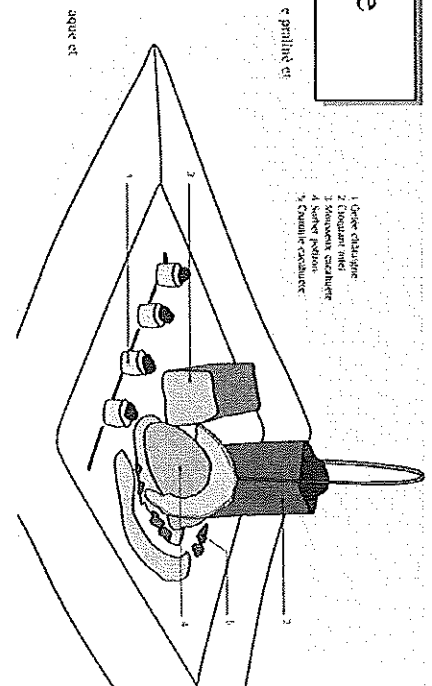
Date :

EVALUATION EN ÉPREUVE PONCTUELLE

ÉPREUVE E1
ARTS APPLIQUÉS
PHASE ÉCRITE 30 MINUTES



Exemple



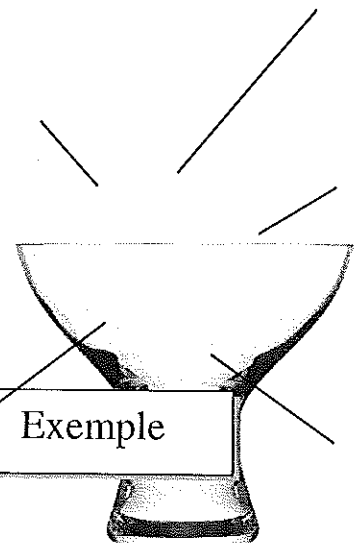
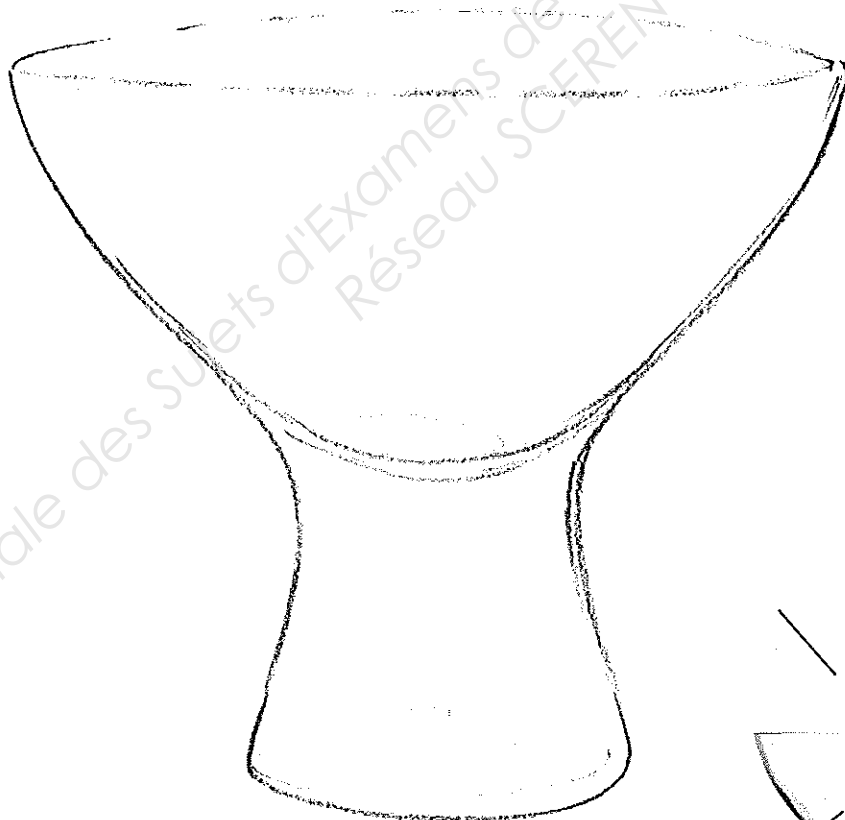
ACADEMIE DE :

Mention complémentaire
Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie,
Confiserie spécialisée

SESSION de :
Date :

EVALUATION EN ÉPREUVE PONCTUELLE

ÉPREUVE E1
ARTS APPLIQUÉS
PHASE ÉCRITE 30 MINUTES



Exemple

ACADEMIE DE :


Mention complémentaire
Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie,
Confiserie spécialisée

SESSION de :
Date :

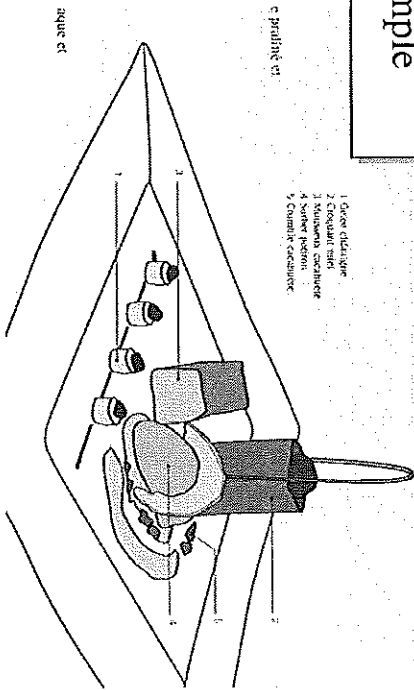
EVALUATION EN ÉPREUVE PONCTUELLE

ÉPREUVE E1
ARTS APPLIQUÉS
PHASE ÉCRITE 30 MINUTES

Sujet



Exemple



aque et

1. Ouvre et ferme
2. Creusage
3. Soufflage
4. Soufflage
5. Soufflage

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

ACADEMIE DE :

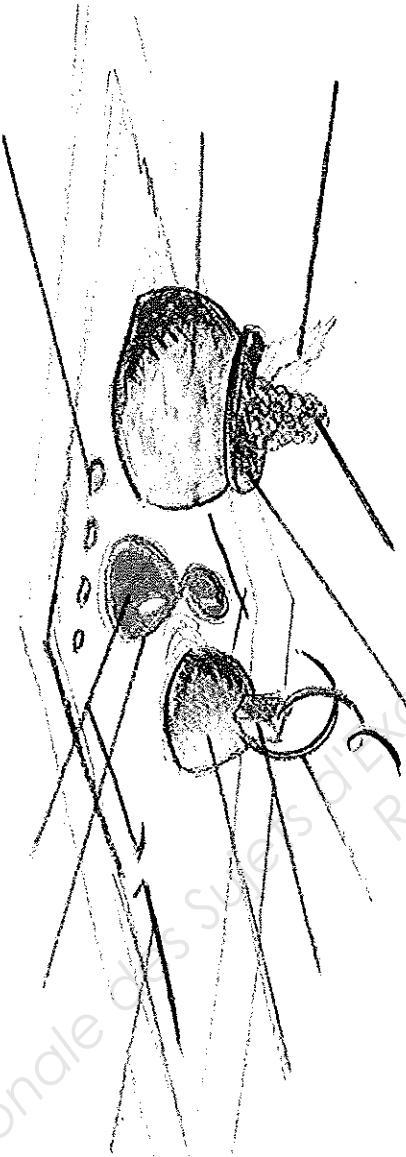
Mention complémentaire
Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie,
Confiserie spécialisée

SESSION de :
Date :

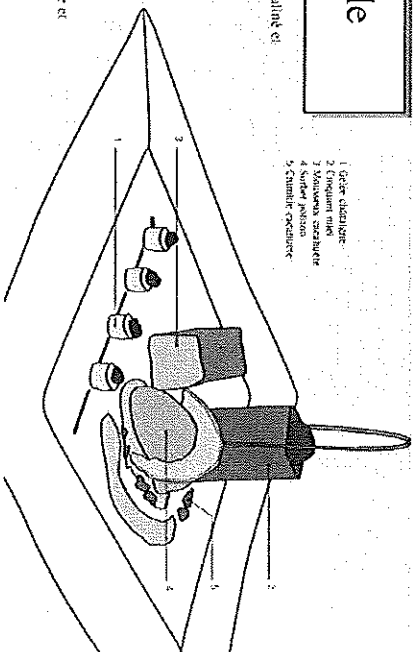
EVALUATION EN ÉPREUVE PONCTUELLE

EPREUVE E1
ARTS APPLIQUÉS
PHASE ECRITE 30 MINUTES

Sujet :



Exemple



1. Geler (geler)
2. Enrouler (rouler)
3. Serrer (serrer)
4. Couper (couper)
5. Presser (presser)

anne et

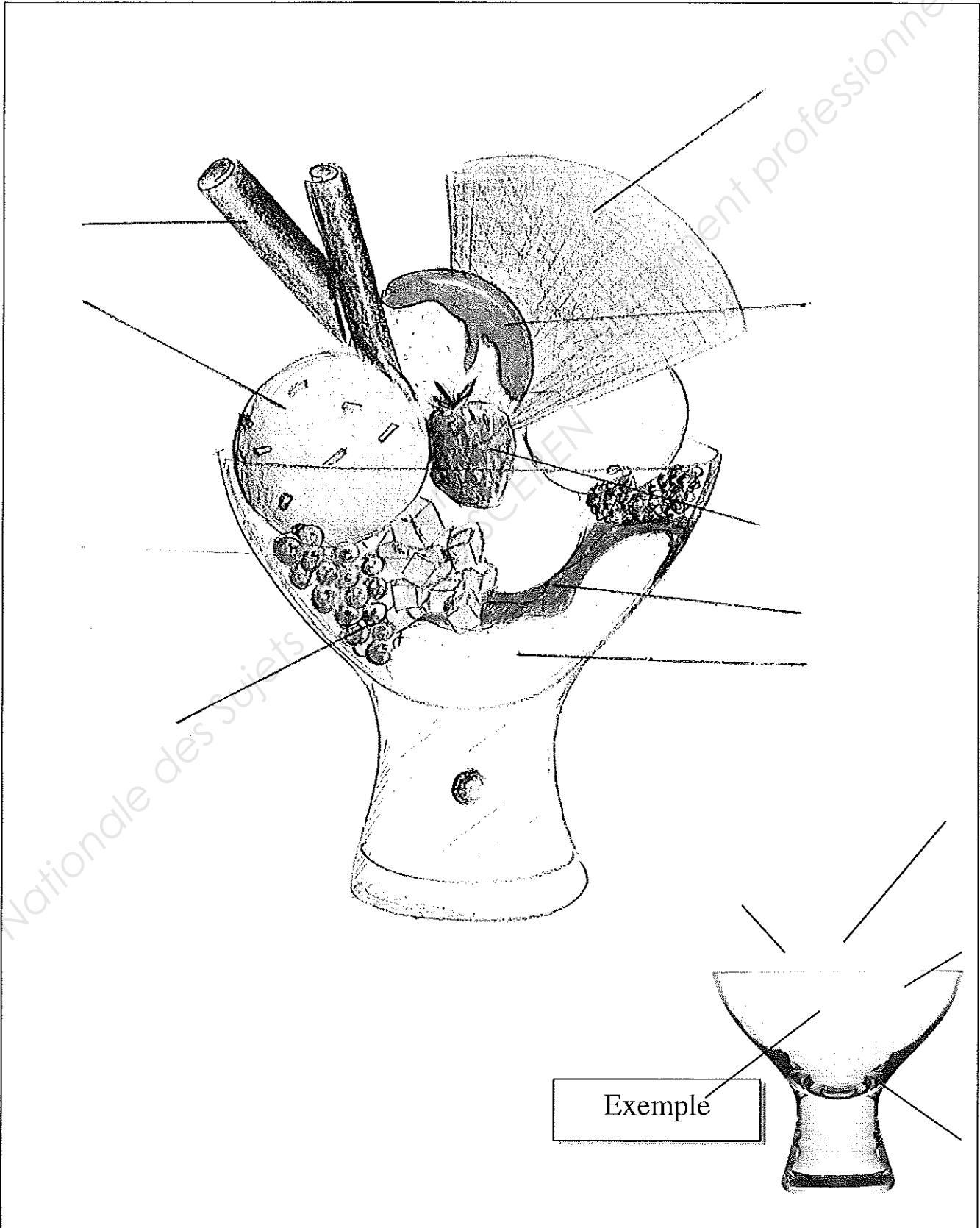
ACADEMIE DE :

Mention complémentaire
Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie,
Confiserie spécialisée

SESSION de :
Date :

EVALUATION EN ÉPREUVE PONCTUELLE

EPREUVE E1
ARTS APPLIQUÉS
PHASE ECRITE 30 MINUTES



ACADEMIE DE :

Mention complémentaire
Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie,
Confiserie spécialisée

SESSION de :
Date :

EVALUATION EN ÉPREUVE PONCTUELLE

EPREUVE E1
ARTS APPLIQUÉS
PHASE ECRITE 30 MINUTES

