



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Montpellier 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.

Grille d'évaluation EP2

N° DE CANDIDAT									
CRITERES D'EVALUATION	BAREME								
1^{ère} PARTIE:									
REALISER LA PIECE COMMERCIALE SOUS LA FORME D'UN DESSIN	/10								
2^{ème} PARTIE:									
PREPARATION DU POSTE DE TRAVAIL	/5								
MISE AU POINT	/10								
REALISATION D'UNE MASSE DE BASE	/20								
TREMPAGE	/15								
MOULAGE D'UNE PLAQUE DE BONBONS	/10								
MOULAGE SIMPLE	/10								
PIECE COMMERCIALE	/20								
CONFISERIE	/20								
PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT	/10								
PATISSERIE A BASE DE CHOCOLAT	/10								
Sous -Total 2eme partie	/130								
3^{ème} PARTIE:									
PRESENTATION ET VALORISATION DU PRODUIT	/10								
TECHNOLOGIQUE	/20								
SCIENTIFIQUE	/20								
ECONOMIQUE ET JURIDIQUE	/10								
Sous -Total 3eme partie	/60								
TOTAL	/200								
TOTAL DES 3 PARTIES MULTIPLIE PAR 1,4	/280								

C.A.P CHOCOLATIER CONFISEUR				Page 1 / 1
EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat				GRILLE DE NOTATION
Durée : 11 H00	Code : 50 221 33	Coefficient : 14	Session : 2013	