



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.

**CRITERES D'EVALUATION A PRENDRE EN COMPTE PAR LES JURYS
EPREUVE EP2 /U2**

PREPARATION DU POSTE DE TRAVAIL:

- Désinfecter son plan de travail
 - Préparer son matériel
 - Organiser sa production (gauche, milieu, droite)
- /5**

MISE AU POINT :

- Maîtriser les techniques de mise au point
 - Obtenir un chocolat brillant et cassant
 - Maintenir le chocolat en température
- /10**

REALISATION D'UNE MASSE DE BASE:

- Respecter les cuissons ou les mélanges
 - Maîtriser les goûts
 - Préparer les masses pour la réalisation de bonbon (cadrage, dressage...)
- /20**

TREMPAGE:

- Réaliser un trempage sans pied
 - Maîtriser l'épaisseur de chocolat
 - Réaliser le mouvement avec dextérité
- /15**

MOULAGE D'UNE PLAQUE DE BONBONS:

- Mouler régulièrement (épaisseur)
 - Garnir une plaque
 - Obturer
 - Réaliser des bonbons brillants, sans bulles
- /10**

MOULAGE SIMPLE:

- Réaliser un moulage régulier en épaisseur
 - Réaliser un moulage brillant
- /10**

PRESENTATION ET VALORISATION DU PRODUIT:

- Présenter, mettre en valeur la production
 - Dialoguer en maîtrisant les paramètres de communication (Sourire, maintien, regard, gestuelle)
 - Avoir de l'aisance orale
 - Faire preuve de connaissances techniques
 - Argumenter
- /10**

REpondre AUX QUESTIONS RELATIVES AUX ENVIRONNEMENTS

- Technologique **/20**
- Scientifique **/20**
- Economique et juridique **/10**

PIECE COMMERCIALE:

- Réaliser un montage original
 - Respecter les techniques professionnelles
 - Harmoniser les couleurs
 - Utiliser les volumes
 - Soigner la finition
 - Réaliser un produit commercial
- /20**

CONFISERIE

- Cuire des sucres à la bonne température (bonne texture)
 - Respecter les techniques professionnelles
 - Donner une qualité gustative aux préparations
 - Réaliser la finition et la présentation
- /20**

PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT

- Respecter les techniques professionnelles
 - Donner une qualité gustative aux préparations
 - Réaliser un produit à la texture voulue
 - Réaliser une fabrication originale
 - Réaliser la finition et la présentation
- /10**

PATISSERIE A BASE DE CHOCOLAT:

- Monter l'entremets
 - Réaliser le glaçage de l'entremets
 - Réaliser des décors à dominante chocolat
 - Réaliser un produit commercial
- /10**