



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie 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
Dessert traditionnel ou de spécialité :

Dessert en coupe ou à l'assiette :

CANDIDAT n°

ETABLISSEMENT

NOM des membres du jury

FONCTION des membres du jury

EMARGEMENT

NOTES RECAPITULATIVES	
<i>sous – total I</i>	Technique de fabrication / 100
<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

Commentaires et justifications si note globale inférieure à la moyenne

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 maladroites, 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	
---	----------------------	--

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

EVALUATION EN ÉPREUVE PONCTUELLE	ÉPREUVE E1 DESSIN APPLIQUÉ PHASE ÉCRITE
---	--

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

<u>NOM des membres du jury</u>	<u>FONCTION des membres du jury</u>	<u>EMARGEMENT</u>
	Professeur d'arts appliqués, membre de l'équipe pédagogique	

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

ACADEMIE DE :

Mention complémentaire
Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie,
Confiserie spécialisée

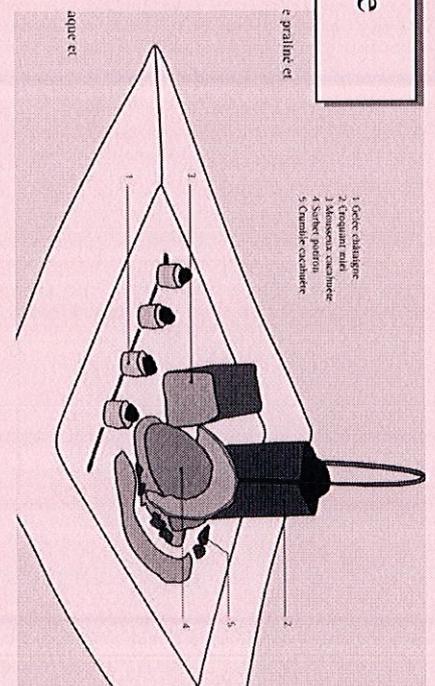
SESSION de :
Date :

EVALUATION EN ÉPREUVE PONCTUELLE

ÉPREUVE E1
ARTS APPLIQUÉS
PHASE ÉCRITE 30 MINUTES



Exemple



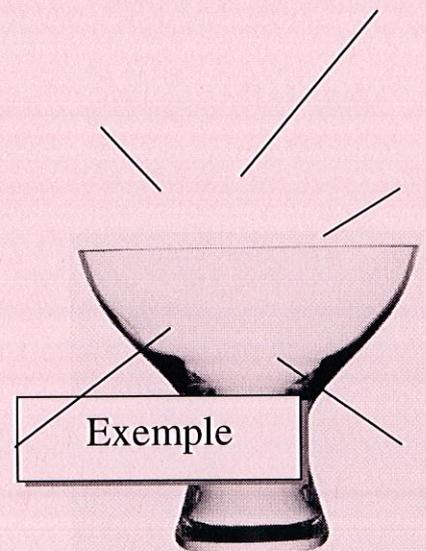
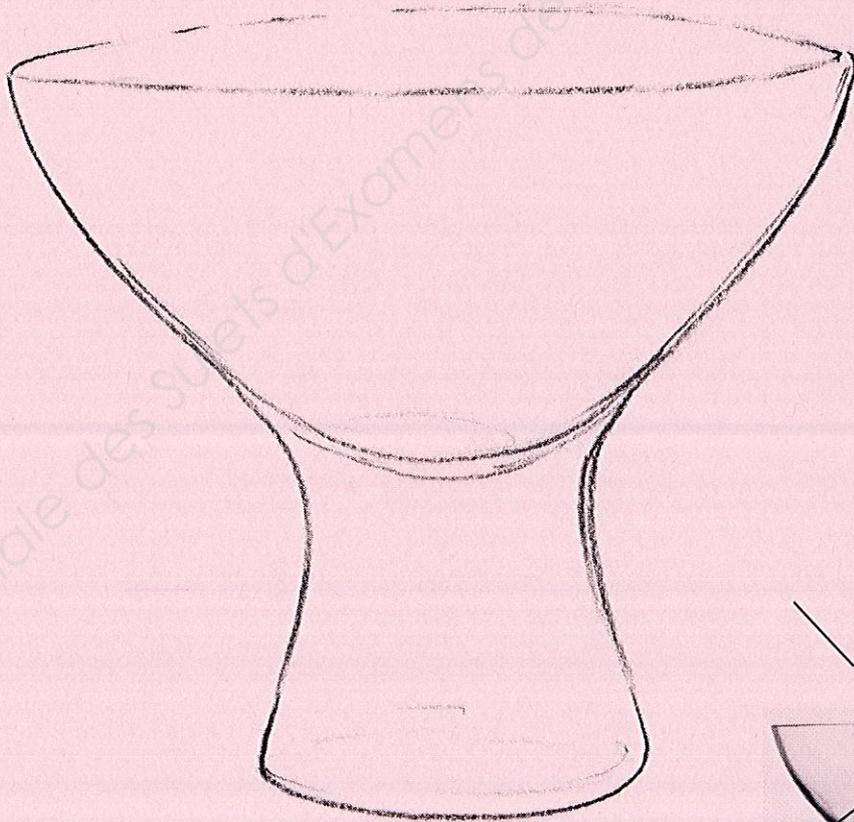
ACADEMIE DE :

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

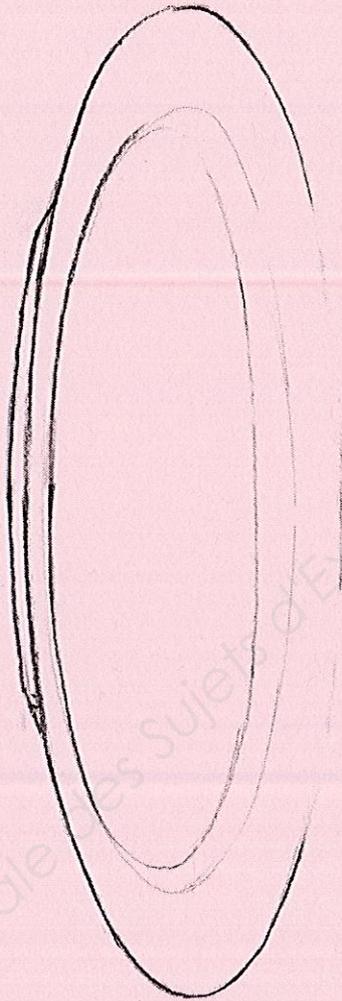
SESSION de :

Date :

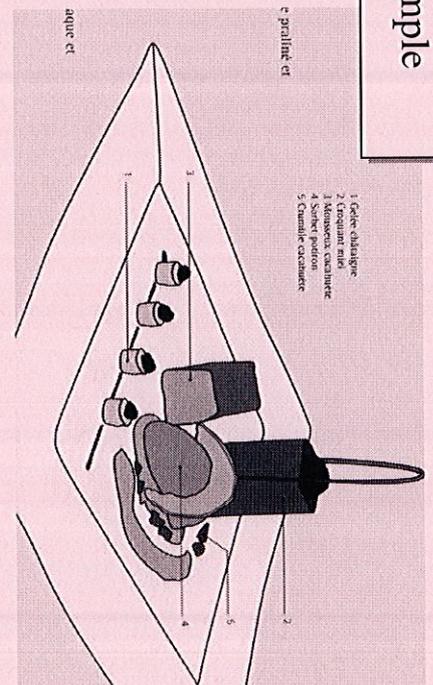
EVALUATION EN ÉPREUVE PONCTUELLE

EPREUVE E1
ARTS APPLIQUÉS
PHASE ECRITE 30 MINUTES

Sujet



Exemple



ACADEMIE DE :

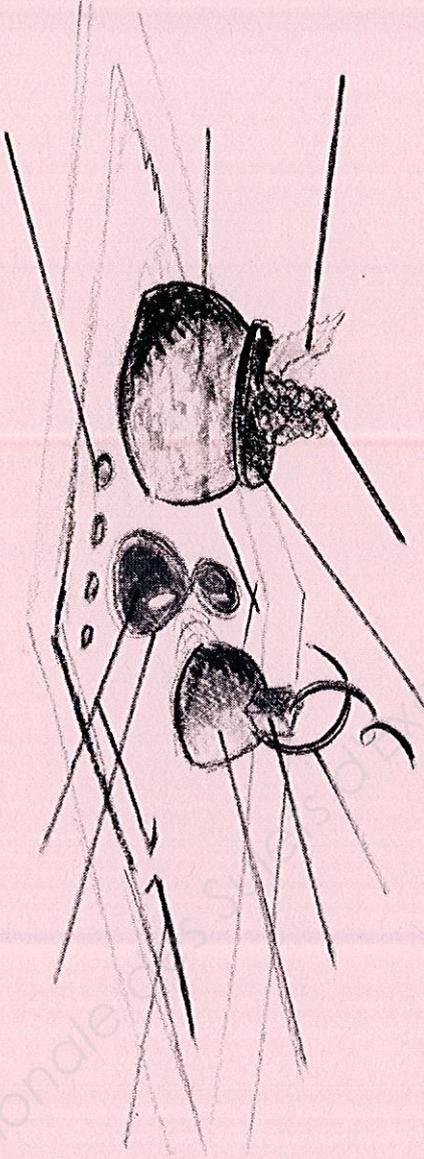
Mention complémentaire
Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie,
Confiserie spécialisée

SESSION de :
Date :

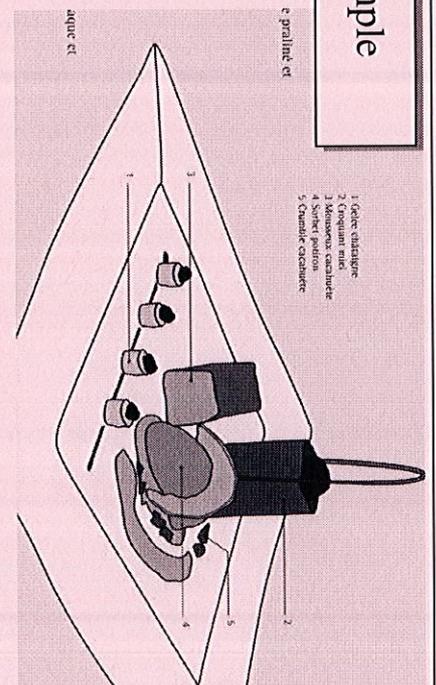
EVALUATION EN ÉPREUVE PONCTUELLE

EPREUVE E1
ARTS APPLIQUÉS
PHASE ECRITE 30 MINUTES

Sujet :



Exemple



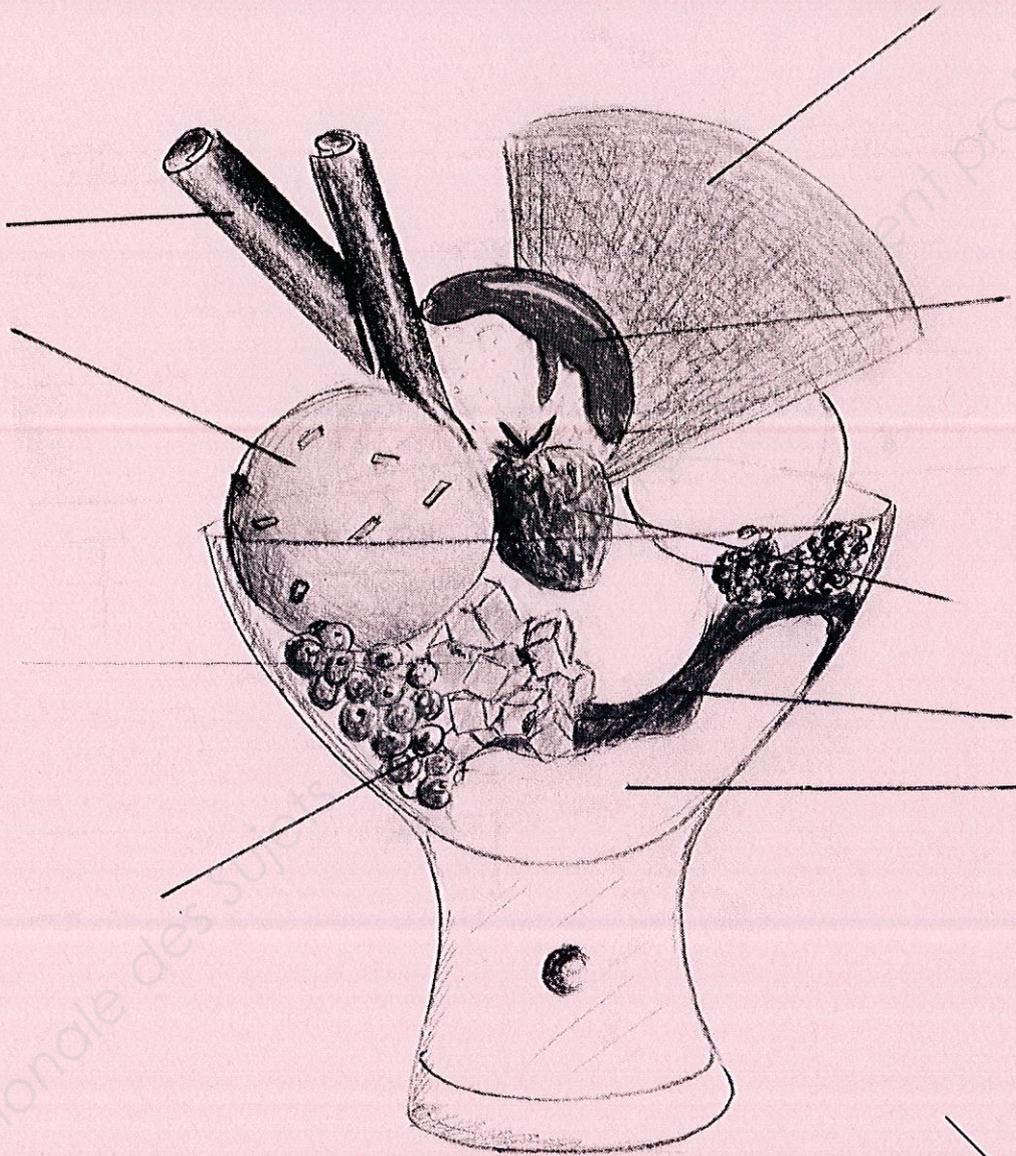
ACADEMIE DE :

Mention complémentaire
Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie,
Confiserie spécialisée

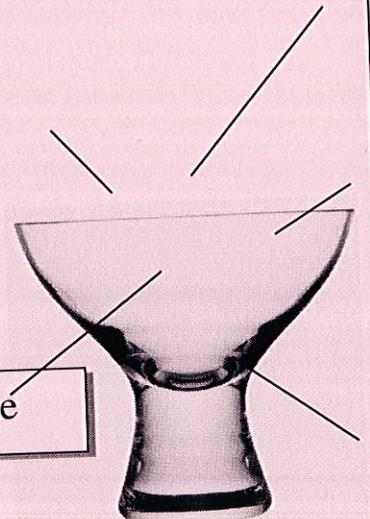
SESSION de :
Date :

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

EPREUVE E1
ARTS APPLIQUÉS
PHASE ECRITE 30 MINUTES

