



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

**Ce document a été numérisé 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.

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 : 2015		

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**

REPENDRE 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**