

GRILLE EP2 CAP PATISSIER – GLACIER – CHOCOLATIER – CONFISEUR

DATE :

N° du candidat

N° du sujet : 1

Emargement du jury :

PROGRAMME	POINTS EVALUES	CRITERES EVALUES	NE	0	1	2	3
HYGIENE ET SECURITE	Attitude professionnelle	Comportement et respect des usages professionnels					
	Mise en œuvre, régularité, dextérité	Méthode, ordre, aisance gestuelle					
	Organisation dans le temps et l'espace	Organisation progressive et sens de l'implantation					
	T5 Respecter les consignes de sécurité	Respecter les normes de sécurité conformément à la législation en vigueur					
	T6 Respecter et appliquer les règles d'hygiène	Garantie de la qualité sanitaire des produits					
	T37 Désinfecter, ranger l'outillage, les matériels, les locaux	Matériel, outillage, plan de travail, maintenus dans de bonnes conditions d'hygiène					
PATE FEUILLETEE	T17 Tourer	La technique de superposition par le pliage est adaptée					
	T18 Abaisser	Régularité des épaisseurs et des formes					
	T19 Détailler	Régularité des découpes (minimum de perte)					
	T20 Façonner	Respect des formes					
	T28 Apprécier la cuisson d'une préparation	Apprécier la coloration, la consistance, la coagulation des mélanges					
	T33 Apprécier la conformité du produit fini	Comparer le produit fini en rapport avec le produit attendu					
PATE BRISEE	Fonçage	Epaisseur, régularité					
	Garnissage	Proportion, équilibre					
	Cuisson	Coloration, consistance					
	Conformité produit fini	Comparaison avec le produit attendu					
PATE A CHOU	T9 Rassembler ses matières premières	Choix, pesage, mesurage des matières premières					
	T10 Réaliser les pâtes	Homogénéité, texture, consistance					
	T14 Dresser à la poche	Régularité, disposition, respect des formes					
	T16 Garnir	Proportion, équilibre du garnissage					
	T31 Mettre au point un nappage, un fondant	Evaluer la consistance, la fluidité, la couleur, la T°, le brillant					
	T33 Apprécier la conformité du produit fini	Comparaison avec le produit attendu					
CREME MOUSSELINE	T11 Faire la crème	Texture, consistance, aromatisation, aspect, coloration lissé					
	T28 Apprécier la cuisson d'une préparation	Apprécier la coloration, la consistance, la coagulation des mélanges					
	T32 S'assurer de la qualité des matières premières	Qualités organoleptiques					
	T34 Vérifier les T° d stockage	Prendre en compte les T° de stockage					
	T35 Protéger, étiqueter, ranger	Rangement, conservation, stockage					
	T33 Apprécier la conformité du produit fini	Comparaison avec le produit attendu					
ENTREMETS	T11 Faire la crème	Texture, consistance, aspect, lissé					
	T15 Monter	Respect des processus de montage					
	T16 Garnir, masquer à la palette	Proportion, équilibre					
	T26 Ecrire au cornet en écriture anglaise	Adapter la méthode d'écriture, savoir situer l'emplacement de l'inscription. Finesse de l'exécution, régularité					
	T33 Apprécier la conformité du produit fini	Comparaison avec le produit attendu					

Total des croix de chaque colonne →

Valeur de chaque colonne →

Multiplication du nombre de croix par la valeur de la colonne →

x 0	x 0	x 1	x 2	x 3	

TOTALISATION DES VALEURS OBTENUES →

NOTE DEFINITIVE SUR 20 = TOTALISATION DES VALEURS OBTENUES x 0,202 =

*Légende : NE = travail non effectué
3 = point fort, supérieur aux exigences*

0 = Acquis très insuffisant

1 = acquis insuffisant

2 = acquis satisfaisant, conforme aux exigences

GRILLE EPI CAP PATISSIER – GLACIER – CHOCOLATIER – CONFISEUR

DATE : N° du candidat N° du sujet : 1 Emargement du jury :

PROGRAMME	POINTS EVALUES	CRITERES EVALUES	NE	0	1	2	3
HYGIENE ET SECURITE	T6 respecter et appliquer les règles d'hygiène	Garantie de la qualité des produits					
	T7 Installer son plan de travail	Hygiène du plan de travail					
	T8 Préparer son matériel	Choix et installation du matériel adapté					
GLACERIE	T13 Préparer un mix	Composition, cuisson, homogénéité					
	T21 Mouler une glace	Absence de bulles d'air					
	T32 S'assurer de la qualité des matières premières et des fabrications intermédiaires	Qualité organoleptiques					
CHOCOLATERIE	T19 Détailler	Régularité des découpes (minimum de rognures)					
	T22 Réaliser un moulage chocolat	Les épaisseurs					
	T23 Tremper un bonbon chocolat	Régularité, précision, netteté					
	T30 Cristalliser un chocolat de couverture	Obtention de finesse, brillant, démoulage					
CONFISERIE	T25 Modeler de la pâte d'amandes	Finesse, respect des formes, proportions					
	T26 Ecrire au cornet, style écriture anglaise	Situer l'emplacement, finesse de l'exécution, régularité					
	T29 Apprécier la cuisson d'un sirop de sucre	Apprécier la cuisson au doigt et vérifier avec un appareil de mesure					

Total des croix de chaque colonne →

Valeur de chaque colonne →

Multiplication du nombre de croix par la valeur de la colonne →

x 0	x 0	x 1	x 2	x 3

TOTALISATION DES VALEURS OBTENUES →

NOTE DEFINITIVE SUR 20 = TOTALISATION DES VALEURS OBTENUES x 0,513 =

Légende : NE = travail non effectué 0 = Acquis très insuffisant 1 = acquis insuffisant 2 = acquis satisfaisant, conforme aux exigences 3 = point fort, supérieur aux exigences

GRILLE EP2 CAP PATISSIER – GLACIER – CHOCOLATIER – CONFISEUR

DATE :

N° du candidat

N° du sujet : 2

Emargement du jury :

PROGRAMME	POINTS EVALUES	CRITERES EVALUES	NE	0	1	2	3
HYGIENE ET SECURITE	T5 Respecter les consignes de sécurité	Respecter les normes de sécurité conformément à la législation en vigueur					
	T37 Désinfecter, ranger l'outillage, les matériels, les locaux	Matériel, outillage, plan de travail, maintenus dans de bonnes conditions d'hygiène					
FEUILLETAGE	T17 Tourer	La technique de superposition par le pliage est adaptée					
	T18 Abaisser	Régularité des épaisseurs et des formes					
	T20 Façonner	Respect des formes					
	T28 Apprécier la cuisson	Apprécier la coloration, la consistance, la coagulation des mélanges					
	T33 Apprécier la conformité du produit fini	Comparer le produit fini en rapport avec le produit attendu					
PATE LEVEE	T19 Détailler	Régularité des découpes					
	T20 Façonner	Respect des formes					
	T27 Apprécier l'évolution de la fermentation	Evaluer le temps de pousse et le volume initial					
	T33 Apprécier la conformité du produit fini	Comparaison avec le produit attendu					
PATE A CHOU	T9 Rassembler ses matières premières	Choix, pesage, mesurage des matières premières					
	T10 Réaliser les pâtes	Homogénéité, texture, consistance					
	T14 Dresser à la poche	Régularité, disposition, respect des formes					
	T16 Garnir	Proportion, équilibre du garnissage					
	T31 Mettre au point un nappage, un fondant	Evaluer la consistance, la fluidité, la couleur, la T°, le brillant					
	T33 Apprécier la conformité du produit fini	Comparaison avec le produit attendu					
CREME MOUSSELINE	T32 S'assurer de la qualité des matières premières	Qualités organoleptiques					
	T11 Faire la crème	Texture, consistance, aromatisation, aspect, coloration lissé					
	T28 Apprécier la cuisson	Apprécier la coloration, la consistance, la coagulation des mélanges					
	T35 Protéger, étiqueter, ranger	Rangement, conservation, stockage					
	T34 Vérifier les T° d stockage	Prendre en compte les T° de stockage					
	T33 Apprécier la conformité du produit fini	Comparaison avec le produit attendu					
ENTREMETS	T15 Monter	Respect des processus de montage					
	T16 Garnir, masquer à la palette	Proportions, équilibre					
	T26 Ecriture anglaise au cornet	Adapter la méthode d'écriture, savoir situer l'emplacement de l'inscription. Finesse de l'exécution, régularité					
	T33 Apprécier la conformité du produit fini	Comparaison avec le produit attendu					

Total des croix de chaque colonne →

Valeur de chaque colonne →

Multiplication du nombre de croix par la valeur de la colonne →

TOTALISATION DES VALEURS OBTENUES →

NOTE DEFINITIVE SUR 20 = TOTALISATION DES VALEURS OBTENUES x 0,238 =

Légende : NE = travail non effectué
3 = point fort, supérieur aux exigences

0 = Acquis très insuffisant

1 = acquis insuffisant

2 = acquis satisfaisant, conforme aux exigences

GRILLE EPI CAP PATISSIER – GLACIER – CHOCOLATIER – CONFISEUR

DATE :

N° du candidat

N° du sujet : 2

Emargement du jury :

PROGRAMME	POINTS EVALUES	CRITERES EVALUES	NE	0	1	2	3
HYGIENE ET SECURITE	T6 respecter et appliquer les règles d'hygiène	Garantie de la qualité sanitaire des produits					
	T7 Installer son plan de travail	Hygiène du plan de travail					
	T8 Préparer son matériel	Choix et installation du matériel adapté					
GLACERIE	T13 Préparer un mix	Composition, cuisson, homogénéité					
	T21 Mouler une glace	Absence de bulles d'air					
	T32 S'assurer de la qualité des matières premières et des fabrications intermédiaires	Qualité organoleptiques					
CHOCOLATERIE	T19 Détailler	Régularité des découpes (minimum de chutes)					
	T22 Réaliser un moulage chocolat	Les épaisseurs					
	T23 Tremper un bonbon chocolat	Régularité, précision, netteté					
	T30 Cristalliser un chocolat de couverture	Obtention de finesse, brillant, démoulage					
CONFISERIE	T25 Modeler de la pâte d'amandes	Finesse, respect des formes, proportions					
	T26 Ecrire au cornet, style écriture anglaise	Situer l'emplacement, finesse de l'exécution, régularité					
	T29 Apprécier la cuisson d'un sirop de sucre	Apprécier la cuisson au doigt et vérifier avec un appareil de mesure					

Total des croix de chaque colonne →

Valeur de chaque colonne →

Multiplication du nombre de croix par la valeur de la colonne →

x 0	x 0	x 1	x 2	x 3

TOTALISATION DES VALEURS OBTENUES →

NOTE DEFINITIVE SUR 20 = TOTALISATION DES VALEURS OBTENUES x 0,513 =

Légende : NE = travail non effectué 0 = Acquis très insuffisant 1 = acquis insuffisant 2 = acquis satisfaisant, conforme aux exigences 3 = point fort, supérieur aux exigences