

GRILLE EP2 CAP PATISSIER – GLACIER – CHOCOLATIER – CONFISEUR

DATE :

N° du candidat

N° du sujet : 3

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, progression, aisance gestuelle, pesage					
	Organisation dans le temps et l'espace	Organisation des préparations et des déplacements					
	T5 Respecter les consignes de sécurité	Respect des normes de sécurité conformément à la législation					
	T6 Respecter et appliquer les règles d'hygiène	Garantie de la qualité sanitaire des produits					
	T37 Désinfecter, ranger l'outillage, les matériels et le laboratoire	Nettoyage total du laboratoire après usage					
PATE LEEVEE FEUILLETEE	T17 Beurrer, tourer	Technique enveloppe et de pliage du feuilletage					
	T18 Abaisser	Régularité de l'épaisseur et des formes					
	T19 Détailler	Emploi parcimonieux de feuilletage, minimum de rognure					
	T20 Détailler et façonner	Respect des formes					
	T28 Apprécier les cuissons	Apprécier les cuissons et la coloration des produits					
	T33 Apprécier la finition et la conformité des produits	Comparer les produits finis aux produits traditionnels					
PATE A CHOU	T9 Préparation des matières premières	Choix, pesage, mesurage des matières premières					
	T10 Fabrication de la pâte	Homogénéité, texture, consistance					
	T14 Dresser, décorer à la poche	Régularité, disposition, respect des formes					
	T16 Garnir	Proportion, régularité et équilibre du garnissage					
	T31 Mettre au point le fondant	Evaluer la température, la consistance et la coloration du fondant					
	T33 Apprécier la finition et la conformité du produit	Comparer le produit fini au produit traditionnel					
CREME PATISSIERE	T11 Faire préparer ou faire la crème	Texture, aromatisation, aspect, lissé et coloration de la crème					
	T28 Apprécier la cuisson d'une préparation	Surveiller l'évolution et la durée de la cuisson					
	T32 Vérifier la qualité des matières premières	Veiller à la qualité organoleptique de la crème					
	T34 Vérifier les T° de stockage	Prendre en compte la T° de stockage de la crème					
	T35 Protéger, ranger, étiqueter	Précaution de rangement, de conservation, stockage					
	T33 Apprécier la finition et la conformité du produit	Comparer le produit fini au produit traditionnel					
ENTREMETS	T11 Faire préparer ou faire la crème	Texture, aromatisation, aspect, lissé et coloration de la crème					
	T15 Monter	Régularité du montage					
	T16 Garnir	Netteté du masquage					
	T14 Recouvrir de pâte d'amandes	Epaisseur et régularité					
	T26 Ecrire au comestible	Finesse de l'exécution, beauté de la réalisation					
	T33 Apprécier la conformité du produit fini	Comparer le produit fini au produit traditionnel					

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 0,2223 =

*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 EP1 CAP PATISSIER – GLACIER – CHOCOLATIER – CONFISEUR

DATE :

N° du candidat

N° du sujet : 3

Emargement du jury :

PROGRAMME	POINTS EVALUES	CRITERES EVALUES	NE	0	1	2	3
HYGIENE ET SECURITE	Respecter les règles d'hygiène	Manipulation ou garantie des règles d'hygiène					
	Installer son plan de travail	Hygiène du plan de travail					
	Désinfecter et ranger l'outillage matériel	Outils, plan de travail : bonne condition d'hygiène					
GLACERIE	Préparation d'un mix	Cuisson, méthode de fabrication					
	Apprécier la cuisson d'une préparation	Apprécier la coagulation, homogénéité du mix					
	Mouler et démouler une glace	Absence de bulles d'air au démoulage					
	Décor d'une glace	Apprécier la décoration					
CHOCOLATERIE	Réaliser un moulage	Epaisseurs, régularité des découpes (minimum de rognures)					
	Chemisage des bonbons	Couper un bonbon, épaisseur, garniture, obturation					
	Cristalliser un chocolat de couverture	Brillant, démoulage, mise au point					
CONFISERIE	Modeler de la pâte d'amandes	Finesse, respect des formes et proportions, motif floral parchemin					
	Ecrire au cornet	Emplacement, finesse de l'écriture, harmonie					
	Contrôler la densité	Evaluer la connaissance du pèse-sirop					

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 EPI CAP PATISSIER – GLACIER – CHOCOLATIER – CONFISEUR

DATE :

N° du candidat

N° du sujet : 4

Emargement du jury :

PROGRAMME	POINTS EVALUES	CRITERES EVALUES	NE	0	1	2	3
HYGIENE ET SECURITE	T6 respecter et appliquer les règles d'hygiène						
	T7 Installer son plan de travail						
	T8 Préparer son matériel						
GLACERIE	T13 Préparer un mix						
	T21 Mouler une glace						
	T Décor de la glace						
CHOCOLATERIE	T16 Garnir les bonbons						
	T22 Réaliser un moulage chocolat						
	T23 Mouler un bonbon chocolat						
	T30 Cristalliser un chocolat de couverture						
	T Cigarettes chocolat						
CONFISERIE	T25 Modeler de la pâte d'amandes						
	T26 Ecrire au cornet, style écriture						
	T Conformité de la composition (pâte d'amandes, chocolat)						

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