

BEP Alimentation option PGCC CAP Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur

NOTE A L'ATTENTION DES CENTRES

CONSIGNES DE DEROULEMENT DES EPREUVES PRATIQUES

L'application stricte du règlement d'examen conduit à rappeler les principes suivants :

1. Respecter impérativement la durée des épreuves, à savoir :

Contenus	CAP	BEP	Durées
. Glacerie, chocolaterie, confiserie	EP1 (1 ^{ère} partie)	EP1.1 (partie A)	3 h 00
. Pâtisserie courante (réalisations)	EP2	EP1.1 (partie B)	4 h 30

2. Ne pas globaliser les deux épreuves :

les candidats ne peuvent, en aucun cas, commencer, le matin, les préparations de l'après-midi.

3. Organiser les épreuves selon le déroulement ci-après :

- le matin.....pâtisserie courante
- l'après-midi.....glacerie, chocolaterie, confiserie

4. Utiliser les sujets conformément au calendrier fourni.

5. Retourner toutes les grilles d'évaluation à l'Inspection académique, après émargement par chaque évaluateur.

Sujet interacadémique	Examens : CAP/BEP	Session 2000
Spécialités : CAP Pâtissier - Glacier - Chocolatier - Confiseur BEP Alimentation option Pâtissier - Glacier - Chocolatier - Confiseur		Épreuves de Pratique professionnelle
		CONSIGNES AUX CENTRES

Pratique professionnelle

BEP Alimentation option PGCC EPI

CAP Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur EPI et EP2

Centre d'examen :

Date :

BORDEREAU RECAPITULATIF DES NOTES
attribuées par les jurys A, B et C

N° CANDIDAT														
CAP EPI GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE														
“Jury A” sur 20														
“Jury B” sur 30														
“Jury C” sur 30														
Jurys A + B + C sur 80														
NOTE FINALE SUR 20* (total : 4)														

CAP EP2 REALISATION														
“Jury A” sur 20														
“Jury B” sur 200														
Jurys A + B sur 220														
NOTE FINALE SUR 20* (total : 11)														

BEP EPI PATISSERIE COURANTE ET GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE														
<i>EPI (partie A)</i>														
“Jury A” sur 10														
“Jury B” sur 15														
“Jury C” sur 15														
Jurys A + B + C (total 1) sur 40														
<i>EPI (partie B)</i>														
“Jury A” sur 10														
“Jury B” sur 70														
Jurys A + B (total 2) sur 80														
Total épreuve (totaux 1 + 2) sur 120														
NOTE FINALE SUR 20* (total : 6)														

NB : seule la note finale sur 20 (CAP ou BEP) doit être arrondie à l'entier supérieur

Sujet interacadémique	Examens : CAP/BEP	Session 2000
Spécialités : CAP Pâtissier - Glacier - Chocolatier - Confiseur BEP Alimentation option PGCC		Épreuve : pratique professionnelle CAP : EPI et EP2 BEP : EPI (Parties A et B)
Coefficients : CAP : 10 – BEP : 6		RECAPITULATIF DES NOTES

**OBSERVATION EN COURS DE PRODUCTION
(JURY A)**

Correcteurs	
Noms	Signatures

Date :

Totalement maîtrisé 3	Maîtrisé 2	En cours de maîtrise 1	Non maîtrisé 0
CANDIDATS N°			
ORGANISATION (Évaluer 3 critères, dont obligatoirement l'autonomie)			
• Peser, mesurer, quantifier			
• Choisir, utiliser le matériel			
• Ordonnancer les préparations			
• Travailler en autonomie			
HYGIÈNE - PROPRETÉ - SÉCURITÉ (Évaluer 3 critères)			
• Tenue vestimentaire			
• Respect de la sécurité			
• Tenue du matériel en état de propreté			
• Tenue du plan de travail en état de propreté			
APTITUDE PROFESSIONNELLE (Choisir dans le sujet les 4 techniques majeures à évaluer)			
• Pâte d'amandes modelage			
• Décors cornet/pinceau			
• Sucre cuit/sucre coulé			
• Nougatine/détail			
• Cuisson glace aux oeufs			
• Préparation sorbet aux fruits rouges			
• Moulage/Démoulage			
• Mise au point couverture (méthode)			
• Découpage/Supports			
• Découpage/Boulage intérieur choco			
• Moulage/Trempage			
• Façonnage pâte d'amandes			
Total des 10 indices de performance sur 30			
Note CAP "Jury A" sur 20 (total : 1,5)*			
Note BEP "Jury A" sur 10 (total : 3)*			

* Ces notes ne doivent pas être arrondies

Sujet interacadémique	Examens : CAP/BEP	Session 2000	Tout sujet
Spécialités : CAP Pâtissier - Glacier - Chocolatier - Confiseur BEP Alimentation option Pâtissier - Glacier - Chocolatier - Confiseur		Épreuve : Glacerie, chocolaterie, confiserie CAP : EP1 BEP : EP1 (Partie A)	
Temps alloué : 3 heures	Coefficients : CAP : 4 – BEP : 2	GRILLE D'ÉVALUATION JURY A	

**OBSERVATION EN COURS DE PRODUCTION
(JURY A)**

Correcteurs	
Noms	Signatures

Date :

Totalement maîtrisé 3	Maîtrisé 2	En cours de maîtrise 1	Non maîtrisé 0
-----------------------	------------	------------------------	----------------

CANDIDATS n°																				
ORGANISATION																				
• MISE EN PLACE (sait mettre en place son plan de travail)																				
• ORDONNANCEMENT (sait planifier son travail)																				
• RÉGULARITÉ (fait preuve de régularité et d'efficacité)																				
• AUTONOMIE (sait travailler en autonomie)																				
HYGIÈNE – PROPRETÉ – SÉCURITÉ																				
• TENUE (travaille avec une tenue propre et adaptée)																				
• MATÉRIEL (tient le matériel en état de propreté, rangé et nettoyé au fur et à mesure)																				
▲ <i>Pénaliser les conduites dangereuses</i>																				
APTITUDE PROFESSIONNELLE																				
• MATÉRIEL (sait utiliser le matériel approprié)																				
• PESÉES (sait peser, doser)																				
• TECHNIQUE (maîtrise les techniques adaptées)																				
• CUISSON (maîtrise la cuisson adaptée)																				
Total des 10 indices de performance sur 30																				
Note CAP "Jury A" sur 20 (total : 1,5)*																				
Note BEP "Jury A" sur 10 (total : 3)*																				

* ces notes ne doivent pas être arrondies

Sujet interacadémique	Examens : CAP/BEP	Session 2000	Tout sujet
Spécialités : CAP Pâtissier - Glacier - Chocolatier - Confiseur BEP Alimentation option Pâtissier - Glacier - Chocolatier - Confiseur		Épreuve : CAP : EP2 Réalisation BEP : EP1 (Partie B) Pâtisserie courante et régionale	
Temps alloué : 4 h 30	Coefficients : CAP : 6 – BEP : 4	GRILLE D'ÉVALUATION JURY A	