

<b>N° Matricule Candidat</b>																			
<b>HYGIENE</b>	T6 Propreté corporelle et vestimentaire																		
<b>GLACERIE</b>	T7 Hygiène du plan de travail																		
	T13 Appareil préparation Mix																		
	T21 Moulage – glace																		
<b>CHOCOLATERIE</b>	T30 Cristallisation																		
	T23 Trempage																		
	T22 Moulage chocolat																		
<b>CONFISERIE</b>	T25 Modeler la pâte d'amandes																		
	T33 Conformité																		
<b>TOTAL</b> NP/27																			
Note/20 = NP/27 x 20																			

**Légende :** NE = Travail non effectué      2 = Acquis satisfaisant, conforme aux exigences.  
0 = Acquis très insuffisant      3 = Point fort, supérieur aux exigences.  
1 = Acquis insuffisant

Groupement académique du Grand Est		Session 2004		<b>Grille Evaluation</b>	
				<b>SUJET N°1 – 1<sup>ère</sup> partie</b>	
<b>B.E.P. Alimentation Option Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur</b>					
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle – Technologie - Dessin			Durée Totale : 9 h 30		Coef Total : 9
<b>PRATIQUE PROFESSIONNELLE – PREMIERE PARTIE</b>			<b>Durée : 3 heures</b>		Coef. : 2
					page 1/1