N° Matricule Candidat												
HYGIENE	T 6 Propreté corporelle et vestimentaire											
PATE SUCRÉE	T 10 Réaliser les pâtes											
	T 18/T 19 Abaisser + détailler											
	T 28 Cuisson											
	T 16 Garnir											
	T 24 Napper											
PATE A CHOUX	T 10 Texture											
	T 14 Dresser											
	T 28 Cuire											
	T 16 Garnir											
	T 31 Glacer											
	T 33 Produit fini à la vente											
CREME PATISSIERE	T 7 Hygiène du plan de travail											
	T 11 Texture et consistance											
	T 32 Qualité organoleptique											
ENTREMETS	T 26 Ecriture au cornet											
	T 10 Réalisation de la génoise											
	T 11 Faire la crème au beurre											
	T 15/T 16 Montage de l'entremets											
	T 33 Produit fini à la vente											
PETITS FOURS	T 12 Préparation											
	T 14 Dressage											
	T 28 Cuisson											
	TOTAL /69											
	Note/20 = NP/69 x 20											

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

Groupement académique du Grand Est	**Session 2004**	**Grille Evaluation SUJET N°1 – 2ème partie**	
B.E.P. Alimentation Option Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur			
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle – Technologie - Dessin	Durée Totale : 9 h 30	**Coef Total : 9**	page 1/1
PRATIQUE PROFESSIONNELLE – DEUXIEME PARTIE	**Durée : 4 h 30**	**Coef. : 4**	