

N° candidat	DESSERT SUR ASSIETTE OU EN COUPE - coef. 3												FABRICATION TRADITIONNELLE OU SPECIALISEE - coef. 5								RESULTAT EPREUVE		
	Hygiène général et sécurité	Organisation du travail, Dexterité, Régularité	Biscuit Joconde	Sorbet ananas	Crème anglaise au rhum	Meringue italienne	Plumaux pâte à cigarette	Assemblage - Décoration	Dégustation	TOTAL	Hygiène générale et sécurité	Organisation du travail - Dexterité - Régularité	Pâte sucrée aux amandes	Crème d'amandes au citron	Chiboust pamplemousse	Suprême de pamplemousse	Glacage neutre	Montage tarte	Décoration	Dégustation	Présentation	TOTAL	NOTE - Coef. 8
	/ 5	/ 5	/ 10	/ 5	/ 5	/ 5	/ 10	/ 10	/ 60	/ 5	/ 5	/ 10	/ 10	/ 10	/ 10	/ 10	/ 10	/ 10	/ 10	/ 10	/ 10	/ 100	

Groupement académique Est	Session 2006	GRILLE EVALUATION SUJET N°1	
<b>M.C. Pâtisserie – Glacerie – Chocolaterie – Confiserie Spécialisée</b>			
Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle – Technologie – arts appliqués		Durée Totale : 7 h 00	
<b>Partie Pratique professionnelle</b>		Coef Totale : 12	Page 1/1
		<b>Coef. : 8</b>	

N° candidat	DESSERTS SUR ASSIETTE OU EN COUPE - coef. 3										FABRICATION TRADITIONNELLE OU SPECIALISEE - coef. 5							RESULTAT EPREUVE		
	Hygiène générale et sécurité	Organisation du travail, Dextérité - Régularité	Réalisation mix.	Réalisation de boules de glace	Réalisation du coulis	Dressage	Dégustation	Réaliser des décors	TOTAL	Hygiène générale et sécurité	Organisation du travail, Dextérité, Régularité	Réalisation de la pâte à choux	Réalisation de la nougatine	Réalisation de la crème mouseline	Conduite des cuissons	Présentation	Dégustation	Décoration	TOTAL	NOTE - Coef. 8
	/ 5	/ 5	/ 10	/ 10	/ 5	/ 5	/ 10	/ 10	/ 60	/ 5	/ 5	/ 10	/ 15	/ 15	/ 15	/ 10	/ 10	/ 15	/ 100	

Groupement académique Est	Session 2006	<b>GRILLE EVALUATION SUJET N°2</b>	
<b>M.C. Pâtisserie – Glacerie – Chocolaterie – Confiserie Spécialisée</b>			
Epreuve : EP1 – Pratique professionnelle – Technologie – arts appliqués		Page 1/1	
Partie Pratique professionnelle		Coef Totale : 12	
		Durée : 5 h 00	
		Coef. : 8	

N° Candidat	DESSERTS SUR ASSIETTE OU EN COUPE - coef. 3							FABRICATION TRADITIONNELLE OU SPECIALISEE - coef. 5							RESULTAT EPREUVE		
	Hygiène générale et sécurité	Organisation du travail, Dextérité - Régularité	Technique de fabrication	Evolution des produits pendant la fabrication	Assemblage - Décoration	Dégustation	TOTAL	Hygiène générale et sécurité	Organisation du travail, Dextérité - Régularité	Technique de fabrication	Conformité des produits pendant la fabrication	Conformité des réalisations	Techniques et décoration	Présentation		Dégustation	TOTAL
	/ 5	/ 5	/ 10	/ 20	/ 10	/ 10	/ 60	/ 5	/ 5	/ 20	/ 20	/ 10	/ 20	/ 10	/ 10	/ 100	/ 160

Groupement académique Est	Session 2006		GRILLE EVALUATION SUJET N°3	
	M.C. Pâtisserie – Glacerie – Chocolaterie – Confiserie Spécialisée		Epreuve : EP1 – Pratique professionnelle – Technologie – arts appliqués	
	Durée Totale : 7 h 00		Page 1/1	
Partie Pratique professionnelle		Durée : 5 h 00		Coef. Totale : 12
				Coef. : 8