

Candidat N°



Date :

Nom et Signature du juré

Sorbets ou crèmes glacées	Appréciation du juré	
	Insuffisant	Excellent

T13 - Préparer le sorbet ou le mix	
Insuffisant	Excellent

T 28 - Équilibrer ou cuire	
Insuffisant	Excellent

T23 - Réaliser un moulage	
Insuffisant	Excellent

T33 - Démouler/Présenter	
Insuffisant	Excellent

Chocolaterie	Appréciation du juré	
	Insuffisant	Excellent

T30 - Cristalliser un chocolat de couverture	
Insuffisant	Excellent

T22 - Mouler - Monter	
Insuffisant	Excellent

T23 - Tremper un bonbon de chocolat	
Insuffisant	Excellent

T20 - Détailler les bonbons	
Insuffisant	Excellent

Confiserie	Appréciation du juré	
	Insuffisant	Excellent

T29 - Apprécier la cuisson d'un sirop de sucre	
Insuffisant	Excellent

T29 - Façonner une pâte d'amandes	
Insuffisant	Excellent



T33 - Présentation finale	
Insuffisant	Excellent

Compétences professionnelles	Appréciation du juré	
	Insuffisant	Excellent

Hygiène générale	
Insuffisant	Excellent

Organisation temps-espace	
Insuffisant	Excellent

Mise en oeuvre - Dextérité	
Insuffisant	Excellent

Attitude professionnelle	
Insuffisant	Excellent

Report total des appréciations définies
Total : 15 évaluations

Insuffisant		Bon		Excellent	
-------------	--	-----	--	-----------	--

CETTE GRILLE DOIT IMPÉRATIVEMENT ÊTRE RENDUE EN FIN DE TRAVAIL AU SECRÉTARIAT EN CHARGE DU REPORT DE NOTES

Le Président de jury veille à la rédaction complète des grilles, notamment dans les justifications, et les remet au secrétariat en charge de collationner et reporter les totaux

Groupement académique Est		Session 2006		Grille Évaluation	
C.A.P. Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur					
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle - Technologie - Dessin			Durée - 3 heures		Coef. : 4
					page 1/1