

Candidat N°



Date :

Nom et Signature du juré

Sorbets ou glace	Appréciation du juré	T13 - Préparer le sorbet ou le mix	T 28 - Équilibrer du cuire	T23 - Réaliser un moulage	T33 - Démouler/Présenter
		Insuffisant Bon Excellent	Insuffisant Bon Excellent	Insuffisant Bon Excellent	Insuffisant Bon Excellent
Chocolaterie	Appréciation du juré	T30 - Cristalliser un chocolat de couverture	T22 - Mouler - Monter	T23 - Tremper un bonbon de chocolat	T20 - Détailler les bonbons
		Insuffisant Bon Excellent	Insuffisant Bon Excellent	Insuffisant Bon Excellent	Insuffisant Bon Excellent
Confiserie	Appréciation du juré	T29 - Apprécier la cuisson d'un sirop de sucre	T25 - Faponner une pâte d'amandées		T33 - Présentation finale
		Insuffisant Bon Excellent	Insuffisant Bon Excellent		Insuffisant Bon Excellent
Comportement professionnel	Appréciation du juré	Hygiène générale	Organisation temps-espace	Mise en œuvre - Dextérité	Attitude professionnelle
		Insuffisant Bon Excellent	Insuffisant Bon Excellent	Insuffisant Bon Excellent	Insuffisant Bon Excellent

Report total des appréciations définies
Total : 15 évaluations

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