

Norm du jury

Sujet n°1

Date :

Candidat n°

Sujet n°1	Norm du jury				Candidat n°			
	T20	T28	T16	T16	T20	T28	T16	T16
Pâte sablée	Détacher la pâte Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent	Façonner Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent	Cuire Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent	Garnir Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent	Détacher la pâte Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent	Façonner Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent	Cuire Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent	Garnir Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent
	Appréciations par le juré							
petits fours secs	Appréciations par le juré				Appréciations par le juré			
	T10	T14	T28	T16	T10	T14	T28	T16
Pâte à choux	Réaliser la pâte Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent	Dresser Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent	Cuire Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent	Glacer Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent	Réaliser la pâte Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent	Dresser Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent	Cuire Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent	Glacer Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent
	Appréciations par le juré							
Crèmes	T10	T14	T16	T28	T10	T14	T16	T28
	Réaliser la pâte Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent	Dresser Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent	Garnir Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent	Cuire Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent	Réaliser la pâte Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent	Dresser Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent	Garnir Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent	Cuire Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent
Appréciations par le juré								
Entremets	T11	T28	CC	CC	T11	T28	CC	CC
	Réaliser Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent	Cuire Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent	Texture Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent	Aromatisation Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent	Réaliser Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent	Cuire Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent	Texture Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent	Aromatisation Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent
Appréciations par le juré								
Produits finis	T10	T18	T18	T28	T10	T18	T18	T28
	Réaliser génoise Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent	Puncher garnir monter Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent	Masquer Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent	Décorer Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent	Réaliser génoise Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent	Puncher garnir monter Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent	Masquer Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent	Décorer Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent
Appréciations par le juré								
Attitude professionnelle	Finition tante Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent	Bâtons maréchaux Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent	Salambos Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent	Entremets Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent	Finition tante Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent	Bâtons maréchaux Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent	Salambos Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent	Entremets Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent
	Appréciations par le juré							
Académie de Reims	Hygiène générale Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent	Organisation temps-espace Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent	Mise en œuvre Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent	Savoir être professionnel Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent	Hygiène générale Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent	Organisation temps-espace Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent	Mise en œuvre Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent	Savoir être professionnel Inuf. Bon Excellent Inuf. Bon Excellent
	Appréciations par le juré							
Nombre de "Insuffisant"				Nombre de "Bon"	Nombre de "Excellent"			
Session 2006 - sujet 1				Session 2006 - sujet 1				

Sujet n°3	Nom du jury				Candidat n°				Date :										
	T17	T10	T18	T28	T17	T10	T18	T28	T17	T10	T18	T28	T17	T10	T18	T28			
Pâte feuilletée	Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon			
	Appréciations par le juré																		
Petits fours secs	Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon			
	Appréciations par le juré																		
Pâte à choux	Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon			
	Appréciations par le juré																		
Crème chantilly ganache	Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon			
	Appréciations par le juré																		
Entremets	Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon			
	Appréciations par le juré																		
Produits finis	Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon			
	Appréciations par le juré																		
Attitude professionnelle	Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon	Excellent Insuf. Bon			
	Appréciations par le juré																		
<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:25%;">Nombre de "Insuffisant"</td> <td style="width:25%;">Nombre de "Bon"</td> <td style="width:25%;">Nombre de "Excellent"</td> <td style="width:25%;">Nombre de "Excellent"</td> </tr> </table>																Nombre de "Insuffisant"	Nombre de "Bon"	Nombre de "Excellent"	Nombre de "Excellent"
Nombre de "Insuffisant"	Nombre de "Bon"	Nombre de "Excellent"	Nombre de "Excellent"																
<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:25%;">Nombre de "Insuffisant"</td> <td style="width:25%;">Nombre de "Bon"</td> <td style="width:25%;">Nombre de "Excellent"</td> <td style="width:25%;">Nombre de "Excellent"</td> </tr> </table>																Nombre de "Insuffisant"	Nombre de "Bon"	Nombre de "Excellent"	Nombre de "Excellent"
Nombre de "Insuffisant"	Nombre de "Bon"	Nombre de "Excellent"	Nombre de "Excellent"																
Académie de Reims CAP Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur - Epreuve EP3 Session 2006 - sujet 3																			

Sujet n°4		Nom du jury		Candidat n°	
Date :		Date :		Date :	
Pâte sucrée	Réaliser la pâte	T20	T21	T20	T21
	Abaisser	Foncer	Cuire	Abaisser	Foncer
Petits fours secs	Réaliser la pâte	T10	T14	T10	T14
	Dresser	Cuire	Féconner	Dresser	Cuire
Pâte à choux	Réaliser la pâte	T10	T16	T10	T16
	Gémir	Cuire	Cuire	Dresser	Cuire
Crème pâtissière	Réaliser	T28	CQ	T28	CQ
	Cuire	Texture	Aromatisation	Cuire	Texture
Entremets	Réaliser biscuit	T18	T16	T18	T16
	Puncher garni mentier	Masquer	Décorer	Puncher garni mentier	Masquer
Produits finis	Tarte aux pommes	Crème au beurre	Religieuses	Entremets	Entremets
	Crème au beurre	Religieuses	Entremets	Crème au beurre	Religieuses
Attitude professionnelle	Hygiène générale	Organisation temps-espace	Mise en œuvre professionnelle	Hygiène générale	Organisation temps-espace
	Mise en œuvre professionnelle	Savoir être professionnel	Nombre de "Insuffisant"	Nombre de "Bon"	Nombre de "Excellent"
Académie de Reims		CAP Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur - Epreuve EP2		Session 2006 - sujet 4	

Nom du jury

Date

Sujet n°6	Candidat n°											
	T20		T18		T16		T14		T12		T10	
Pâte sucrée	Détailler la pâte	Abaisser-Détailler	Garnir	Cuire	Détailler la pâte	Abaisser-Détailler	Garnir	Cuire	Détailler la pâte	Abaisser-Détailler	Garnir	Cuire
	Insuf.	Bon	Excellent	Insuf.	Bon	Excellent	Insuf.	Bon	Excellent	Insuf.	Bon	Excellent
Petits fours secs	Réaliser la pâte	Dresser	Cuire	Glacage	Réaliser la pâte	Dresser	Cuire	Glacage	Réaliser la pâte	Dresser	Cuire	Glacage
	Insuf.	Bon	Excellent	Insuf.	Bon	Excellent	Insuf.	Bon	Excellent	Insuf.	Bon	Excellent
Pâte à choux	Réaliser la pâte	Dresser	Garnir	Cuire	Réaliser la pâte	Dresser	Garnir	Cuire	Réaliser la pâte	Dresser	Garnir	Cuire
	Insuf.	Bon	Excellent	Insuf.	Bon	Excellent	Insuf.	Bon	Excellent	Insuf.	Bon	Excellent
Crème pâtissière	Réaliser	Cuire	Texture	Aromatisation	Réaliser	Cuire	Texture	Aromatisation	Réaliser	Cuire	Texture	Aromatisation
	Insuf.	Bon	Excellent	Insuf.	Bon	Excellent	Insuf.	Bon	Excellent	Insuf.	Bon	Excellent
Entremets	Réaliser générale	Puncher garnir monter	Ganache	Décorer	Réaliser générale	Puncher garnir monter	Ganache	Décorer	Réaliser générale	Puncher garnir monter	Ganache	Décorer
	Insuf.	Bon	Excellent	Insuf.	Bon	Excellent	Insuf.	Bon	Excellent	Insuf.	Bon	Excellent
Produits finis	Tarte	Ecriture entremets	Glands	Entremets	Tarte	Ecriture entremets	Glands	Entremets	Tarte	Ecriture entremets	Glands	Entremets
	Insuf.	Bon	Excellent	Insuf.	Bon	Excellent	Insuf.	Bon	Excellent	Insuf.	Bon	Excellent
Attitude professionnelle	Hygiène générale	Organisation temps-espace	Mise en œuvre	Savoir être professionnel	Hygiène générale	Organisation temps-espace	Mise en œuvre	Savoir être professionnel	Hygiène générale	Organisation temps-espace	Mise en œuvre	Savoir être professionnel
	Insuf.	Bon	Excellent	Insuf.	Bon	Excellent	Insuf.	Bon	Excellent	Insuf.	Bon	Excellent
Académie de Reims	Nombre de "Insuffisant"	Nombre de "Bon"	Nombre de "Excellent"	Nombre de "Insuffisant"	Nombre de "Bon"	Nombre de "Excellent"	Nombre de "Insuffisant"	Nombre de "Bon"	Nombre de "Excellent"	Nombre de "Insuffisant"	Nombre de "Bon"	Nombre de "Excellent"
	Séances de Reims											

Nom du jury

Sujet n°8

Candidat n°

Candidat n°

Date :

Pâte briochée	T20	Détailler la pâte	Insuf. Bon Excellent	T21	Mouler	Insuf. Bon Excellent	T29	Cuire	Insuf. Bon Excellent
	T20	Façonner	Insuf. Bon Excellent	T28	Façonner	Insuf. Bon Excellent	T20	Façonner	Insuf. Bon Excellent
Petits fours secs	T10	Réaliser la pâte	Insuf. Bon Excellent	T14	Dresser	Insuf. Bon Excellent	T20	Façonner	Insuf. Bon Excellent
	T10	Réaliser la pâte	Insuf. Bon Excellent	T28	Cuire	Insuf. Bon Excellent	T20	Façonner	Insuf. Bon Excellent
Pâte à choux	T10	Réaliser la pâte	Insuf. Bon Excellent	T16	Garnir	Insuf. Bon Excellent	T28	Cuire	Insuf. Bon Excellent
	T10	Réaliser la pâte	Insuf. Bon Excellent	T28	Cuire	Insuf. Bon Excellent	T28	Cuire	Insuf. Bon Excellent
Crème pâtissière	T11	Réaliser	Insuf. Bon Excellent	T28	Cuire	Insuf. Bon Excellent	CQ	Aromatisation	Insuf. Bon Excellent
	T11	Réaliser	Insuf. Bon Excellent	T28	Cuire	Insuf. Bon Excellent	CQ	Aromatisation	Insuf. Bon Excellent
Entremets	T10	Réaliser biscuit	Insuf. Bon Excellent	T16	Masquer	Insuf. Bon Excellent	T26	Décorer	Insuf. Bon Excellent
	T10	Réaliser biscuit	Insuf. Bon Excellent	T26	Décorer	Insuf. Bon Excellent	T26	Décorer	Insuf. Bon Excellent
Produits finis	Brioche	Tulles amandes	Insuf. Bon Excellent	Religieuses	Insuf. Bon Excellent	Entremets	Insuf. Bon Excellent	Insuf. Bon Excellent	Insuf. Bon Excellent
	Brioche	Tulles amandes	Insuf. Bon Excellent	Religieuses	Insuf. Bon Excellent	Entremets	Insuf. Bon Excellent	Insuf. Bon Excellent	Insuf. Bon Excellent
Attitude professionnelle	Hygiène générale	Organisation temps-espace	Insuf. Bon Excellent	Mise en œuvre	Insuf. Bon Excellent	Savoir être professionnel	Insuf. Bon Excellent	Insuf. Bon Excellent	Insuf. Bon Excellent
	Hygiène générale	Organisation temps-espace	Insuf. Bon Excellent	Mise en œuvre	Insuf. Bon Excellent	Savoir être professionnel	Insuf. Bon Excellent	Insuf. Bon Excellent	Insuf. Bon Excellent

Pâte briochée	T20	Détailler la pâte	Insuf. Bon Excellent	T21	Mouler	Insuf. Bon Excellent	T28	Cuire	Insuf. Bon Excellent
	T20	Façonner	Insuf. Bon Excellent	T28	Façonner	Insuf. Bon Excellent	T20	Façonner	Insuf. Bon Excellent
Petits fours secs	T10	Réaliser la pâte	Insuf. Bon Excellent	T14	Dresser	Insuf. Bon Excellent	T20	Façonner	Insuf. Bon Excellent
	T10	Réaliser la pâte	Insuf. Bon Excellent	T28	Cuire	Insuf. Bon Excellent	T20	Façonner	Insuf. Bon Excellent
Pâte à choux	T10	Réaliser la pâte	Insuf. Bon Excellent	T16	Garnir	Insuf. Bon Excellent	T28	Cuire	Insuf. Bon Excellent
	T10	Réaliser la pâte	Insuf. Bon Excellent	T28	Cuire	Insuf. Bon Excellent	T28	Cuire	Insuf. Bon Excellent
Crème pâtissière	T11	Réaliser	Insuf. Bon Excellent	T28	Cuire	Insuf. Bon Excellent	CQ	Aromatisation	Insuf. Bon Excellent
	T11	Réaliser	Insuf. Bon Excellent	T28	Cuire	Insuf. Bon Excellent	CQ	Aromatisation	Insuf. Bon Excellent
Entremets	T10	Réaliser biscuit	Insuf. Bon Excellent	T16	Masquer	Insuf. Bon Excellent	T26	Décorer	Insuf. Bon Excellent
	T10	Réaliser biscuit	Insuf. Bon Excellent	T26	Décorer	Insuf. Bon Excellent	T26	Décorer	Insuf. Bon Excellent
Produits finis	Brioche	Tulles amandes	Insuf. Bon Excellent	Religieuses	Insuf. Bon Excellent	Entremets	Insuf. Bon Excellent	Insuf. Bon Excellent	Insuf. Bon Excellent
	Brioche	Tulles amandes	Insuf. Bon Excellent	Religieuses	Insuf. Bon Excellent	Entremets	Insuf. Bon Excellent	Insuf. Bon Excellent	Insuf. Bon Excellent
Attitude professionnelle	Hygiène générale	Organisation temps-espace	Insuf. Bon Excellent	Mise en œuvre	Insuf. Bon Excellent	Savoir être professionnel	Insuf. Bon Excellent	Insuf. Bon Excellent	Insuf. Bon Excellent
	Hygiène générale	Organisation temps-espace	Insuf. Bon Excellent	Mise en œuvre	Insuf. Bon Excellent	Savoir être professionnel	Insuf. Bon Excellent	Insuf. Bon Excellent	Insuf. Bon Excellent

Pâte briochée	T20	Détailler la pâte	Insuf. Bon Excellent	T21	Mouler	Insuf. Bon Excellent	T29	Cuire	Insuf. Bon Excellent
	T20	Façonner	Insuf. Bon Excellent	T28	Façonner	Insuf. Bon Excellent	T20	Façonner	Insuf. Bon Excellent
Petits fours secs	T10	Réaliser la pâte	Insuf. Bon Excellent	T14	Dresser	Insuf. Bon Excellent	T20	Façonner	Insuf. Bon Excellent
	T10	Réaliser la pâte	Insuf. Bon Excellent	T28	Cuire	Insuf. Bon Excellent	T20	Façonner	Insuf. Bon Excellent
Pâte à choux	T10	Réaliser la pâte	Insuf. Bon Excellent	T16	Garnir	Insuf. Bon Excellent	T28	Cuire	Insuf. Bon Excellent
	T10	Réaliser la pâte	Insuf. Bon Excellent	T28	Cuire	Insuf. Bon Excellent	T28	Cuire	Insuf. Bon Excellent
Crème pâtissière	T11	Réaliser	Insuf. Bon Excellent	T28	Cuire	Insuf. Bon Excellent	CQ	Aromatisation	Insuf. Bon Excellent
	T11	Réaliser	Insuf. Bon Excellent	T28	Cuire	Insuf. Bon Excellent	CQ	Aromatisation	Insuf. Bon Excellent
Entremets	T10	Réaliser biscuit	Insuf. Bon Excellent	T16	Masquer	Insuf. Bon Excellent	T26	Décorer	Insuf. Bon Excellent
	T10	Réaliser biscuit	Insuf. Bon Excellent	T26	Décorer	Insuf. Bon Excellent	T26	Décorer	Insuf. Bon Excellent
Produits finis	Brioche	Tulles amandes	Insuf. Bon Excellent	Religieuses	Insuf. Bon Excellent	Entremets	Insuf. Bon Excellent	Insuf. Bon Excellent	Insuf. Bon Excellent
	Brioche	Tulles amandes	Insuf. Bon Excellent	Religieuses	Insuf. Bon Excellent	Entremets	Insuf. Bon Excellent	Insuf. Bon Excellent	Insuf. Bon Excellent
Attitude professionnelle	Hygiène générale	Organisation temps-espace	Insuf. Bon Excellent	Mise en œuvre	Insuf. Bon Excellent	Savoir être professionnel	Insuf. Bon Excellent	Insuf. Bon Excellent	Insuf. Bon Excellent
	Hygiène générale	Organisation temps-espace	Insuf. Bon Excellent	Mise en œuvre	Insuf. Bon Excellent	Savoir être professionnel	Insuf. Bon Excellent	Insuf. Bon Excellent	Insuf. Bon Excellent

Nombre de "Insuffisant"

Nombre de "Bon"

Nombre de "Excellent"

Nombre de "Insuffisant"

Nombre de "Bon"

Nombre de "Excellent"

Nombre de "Insuffisant"

Nombre de "Bon"

Nombre de "Excellent"