

**BEP ALIMENTATION
+ CAP PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR**

Nom du correcteur :

Date :

Signature

NOTATION (EP2) JURY N°1

CANDIDAT	N°	N°	N°	N°	N°	N°
Les pâtes						
Fabrication de la pâte	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0
Aspect avant cuisson 1ère fab	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0
Aspect avant cuisson 2è fab	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0
Hygiène et organisation	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0
	/20	/20	/20	/20	/20	/20
La pâte à choux et fours secs						
Réalisation et dressage de la PAC	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0
Hygiène-Fabrication de la crème	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0
-Fabrication des fours secs	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0
Glaçages	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0
	/20	/20	/20	/20	/20	/20
Entremets						
Fabrication de la base	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0
Montage de l'entremet	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0
Mise au point garniture	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0
Hygiène et organisation	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0
	/20	/20	/20	/20	/20	/20
Note totale sur 60	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Total de points à reporter sur feuille 3/3 par le responsable de salle

ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	Session 1999
Durée : -	Feuille 1/3	EP2 : Réalisation
RELEVÉ DE NOTES (notation en cours de fabrication)		BEP Alimentation CAP Pâtissier glacier chocolatier confiseur

Légende :

- 0 *on fait
- 1 très insuffisant
- 2 insuffisant (au-dessous des exigences)
- 3 satisfaisant (conforme aux exigences)
- 4 bien (au-dessus des exigences)
- 5 très bien

**BEP ALIMENTATION
+ CAP PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR**

NOTATION (EP2) JURY N°2

Nom du correcteur :

CANDIDAT	N°	N°	N°	N°	N°	N°
<u>Les pâtes</u>						
Aspect final n° 1	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0
Aspect final n° 2	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0
<u>Pâte à choux et petits fours secs</u>						
Aspect final n° 1	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0
Aspect final n° 2	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0
<u>Entremets</u>						
Aspect final n° 1	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0
Plaquette et/ou écriture	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0
Note totale sur 30	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Date :

Signature :

ACADEMIE DE CAEN		BEP - CAP	Session 1999
Durée : -		EP2 : Réalisation	
RBLEVE DE NOTES (notation do produit fini)	Feuille 2/3	BEP Alimentation CAP Pâtissier glacis chocolatier confiseur	

- Légende :
 0 non fait
 1 inapte
 2 insuffisant
 3 satisfaisant
 4 bien
 5 très bien

**BEP ALIMENTATION
+ CAP PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR**

RECAPITULATIF NOTATION EP2

Date:
Nom du responsable :

candidat	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
Notation jury 1																
Correcteurs																
Totaux correcteurs																
Nombre de correcteurs																
Moyenne du jury 1 160																
Notation jury 2																
Correcteurs																
Totaux correcteurs																
Nombre de correcteurs																
Moyenne du jury 2 /30																
Moyenne des jurys 1 et 2 (/90)																
BEP Moyenne /20 (non arrondie au pt entier sup)																
CAP Moyenne /20 (arrondie au point entier sup.)																

ACADEMIE DE CAEN	BEP-CAP	Session 1999
Durée : -		EP2 : Réalisation
RELEVÉ DE NOTES (récapitulatif global)	Feuille 3/3	BEP Alimentation CAP Pâtissier glacier chocolatier confiseur