

ACADEMIE DE :

Mention complémentaire
Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie,
Confiserie spécialisée

SESSION de :
Date : <i>(fin du troisième trimestre de l'année scolaire)</i>

CONTROLE EN COURS DE FORMATION SITUATION D'EVALUATION en ETABLISSEMENT DE FORMATION	EPREUVE E1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE et ARTS APPLIQUÉS 1 ^{ère} situation
--	--

FABRICATION IMPOSEE	CANDIDAT	ETABLISSEMENT
- un dessert sur assiette :	NOM :	
- un dessert en coupe :	Prénom :	

<u>NOM des membres du jury</u>	<u>FONCTION des membres du jury</u>	<u>EMARGEMENT</u>
	Enseignant/Formateur	
	Professeur d'arts appliqués,	
	Professionnel de la spécialité (ou dans l'impossibilité de ce dernier, un second professeur de la spécialité)	

NOTES RECAPITULATIVES

<i>sous – total I</i>	Comportement professionnel	/10
<i>sous – total II</i>	Techniques de fabrication	/40
<i>sous – total III</i>	Présentation commerciale	/10
<i>sous – total IV</i>	Dégustation	/20
<i>sous – total V</i>	Arts appliqués	/ 40

<u>NOTE FINALE S3 PROPOSEE AU JURY</u>	/ 120
--	-------

Nom du candidat :

CRITERES d'évaluation	TI	I	B	TB	Justifications en cas de note inférieure à la moyenne	Note
Organisation du poste de travail 2 pts	N'est pas du tout organisé, est désordonné <input type="text" value="0"/>	Manque de constance dans l'organisation de son poste de travail <input type="text" value="1"/>		Organise son poste de travail de manière logique (en terme de matériels et de produits) <input type="text" value="2"/>		
Pesées, mesures, quantités 2 pts	Toutes les pesées, les mesures, les quantités sont fausses et inappropriées <input type="text" value="0"/>	Des erreurs sur les pesées, les mesures, les quantités sont réalisées <input type="text" value="1"/>		Les pesées, les mesures, les quantités sont justes et appropriées <input type="text" value="2"/>		
Techniques gestuelles rapidité, dextérité 2 pts	Les gestuelles sont inadaptées <input type="text" value="0"/>	Les gestuelles sont maladroites, lentes <input type="text" value="1"/>		Les gestuelles sont professionnelles <input type="text" value="2"/>		
Respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité 2 pts	Néglige les règles d'hygiène, a une attitude dangereuse pour lui et à l'égard des personnes qui l'entourent <input type="text" value="0"/>	Ne respecte pas les règles essentielles d'hygiène, manque de rigueur dans le respect des consignes de santé et de sécurité à son poste de travail <input type="text" value="1"/>		Respecte les règles élémentaires d'hygiène, et les consignes de santé et de sécurité à son poste de travail <input type="text" value="2"/>		
Utilisation rationnelle des matières premières, des matériels et outillages 2 pts	Gaspille les matières premières <input type="text" value="0"/>	Manque de constance dans la gestion des matières premières <input type="text" value="1"/>		Utilise de manière raisonnée les matières premières à disposition, limite les pertes <input type="text" value="2"/>		
TOTAL Comportement professionnel sur 10 points					SOUS-TOTAL I	

CRITERES d'évaluation	TI	I	B	TB	Justifications en cas de note inférieure à la moyenne	Note
DESSERT EN COUPE	Fonds (biscuit, génoise, préparation de fruits ...) 5 pts	La technique n'est pas réalisée ou le produit fini n'est pas commercialisable <input type="text" value="0"/>	Les étapes de fabrication sont approximatives <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/>	Respecte les étapes de fabrication <input type="text" value="3"/> <input type="text" value="4"/>	Respecte les étapes de fabrication et le produit fini est conforme aux résultats attendus <input type="text" value="5"/>	
	Crèmes / glaces/ sorbets/ garnitures.... 5 pts	La technique n'est pas réalisée ou le produit fini n'est pas commercialisable <input type="text" value="0"/>	Les étapes de fabrication sont approximatives <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/>	Respecte les étapes de fabrication <input type="text" value="3"/> <input type="text" value="4"/>	Respecte les étapes de fabrication et le produit fini est conforme aux résultats attendus <input type="text" value="5"/>	
	Montage 5 pts	La technique de montage n'est pas conforme <input type="text" value="0"/>	La technique du montage est approximative <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/>	La technique du montage est conforme, mais la proportionnalité n'est pas respectée <input type="text" value="3"/> <input type="text" value="4"/>	La technique du montage est conforme, les proportions sont respectées <input type="text" value="5"/>	
	Réalisation du décor 5 pts	Aucune réalisation de décor n'a été effectuée <input type="text" value="0"/>	Le décor est conforme mais manque de soin, de finesse <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/>	Le décor est conforme et soigné <input type="text" value="3"/> <input type="text" value="4"/>	Le décor est conforme, soigné, recherché <input type="text" value="5"/>	

Nom du candidat :

CRITERES d'évaluation		TI	I	B	TB	Justifications en cas de note inférieure à la moyenne	Note
DESSERT A L'ASSIETTE	Fonds (biscuit, génoise, ...) 4 pts	La technique n'est pas réalisée ou le produit fini n'est pas commercialisable 0	Les étapes de fabrication sont approximatives 1 2	Respecte les étapes de fabrication 3	Respecte les étapes de fabrication et le produit fini est conforme aux résultats attendus 4		
	Crème / garniture 4 pts	La technique n'est pas réalisée ou le produit fini n'est pas commercialisable 0	Les étapes de fabrication sont approximatives 1 2	Respecte les étapes de fabrication 3	Respecte les étapes de fabrication et le produit fini est conforme aux résultats attendus 4		
	Montage 4 pts	La technique de montage n'est pas conforme 0	La technique du montage est approximative 1 2	La technique du montage est conforme, mais la proportionnalité n'est pas respectée 3	La technique du montage est conforme, les proportions sont respectées 4		
	Conduite des cuissons 4 pts	Ne respecte pas les conditions de cuisson (temps, température, matériel) 0 1	Applique les protocoles de cuisson 1 2	Applique et contrôle les conditions de cuisson 3	Respecte et suit de manière conforme les conditions de cuisson 4		
	Réalisation du décor 4 pts	Aucune réalisation de décor n'a été effectuée 0	Le décor est conforme mais manque de soin, de finesse 1 2	Le décor est conforme et soigné 3	Le décor est conforme, soigné, recherché 4		
TOTAL Techniques de fabrication sur 40 points						SOUS-TOTAL II	
DESSERT EN COUPE	Respect des contraintes de production 2 pts	Aucun respect des contraintes de production 0	Les contraintes de production sont respectées 1		Le candidat respecte les contraintes de temps et de régularité du dressage 2		
	Aspect commercial de la fabrication 2 pts	Aucune fabrication n'est commercialisable 0	La fabrication est commercialisable 1		La fabrication est commercialisable et suscite l'envie 2		
	Cohérence de la fabrication / fiche technique 1 pt	Aucune cohérence avec la fiche technique 0		La fiche technique est respectée 1			
DESSERT A L'ASSIETTE	Respect des contraintes de production 2 pts	Aucun respect des contraintes de production 0	Les contraintes de production sont respectées 1		Le candidat respecte les contraintes de temps et de régularité du dressage 2		
	Aspect commercial de la fabrication 2 pts	Aucune fabrication n'est commercialisable 0	La fabrication est commercialisable 1		La fabrication est commercialisable et suscite l'envie 2		
	Cohérence de la fabrication / fiche technique 1 pt	Aucune cohérence avec la fiche technique 0		La fiche technique est respectée 1			
TOTAL Présentation commerciale 10 points						SOUS-TOTAL III	

Nom du candidat :

CRITERES d'évaluation	TI	I	B	TB	Justifications en cas de note inférieure à la moyenne	Note
Dégustation dessert en coupe 10 pts	Des défauts en terme de texture et de saveurs sont constatés 0	Des défauts en terme de saveurs sont constatés 2 4	Des défauts en terme de texture sont constatés 6 8	Aucun défaut en terme de texture et de saveurs n'est constaté 10		
Dégustation dessert à l'assiette 10 pts	Des défauts en terme de texture et de saveurs sont constatés 0	Des défauts en terme de saveurs sont constatés 2 4	Des défauts en terme de texture sont constatés 6 8	Aucun défaut en terme de texture et de saveurs n'est constaté 10		
TOTAL Dégustation sur 20 points					SOUS-TOTAL IV	
Expression graphique 10 pts	La feuille de papier dessin est vierge ou non évaluable 0 1	L'expression graphique est pauvre et manque de soin 2 3 4	L'expression graphique est en adéquation avec les attentes du sujet 5 6 7	L'expression graphique témoigne d'une maîtrise appliquée à la profession 8 9 10		
Rendu plastique, (ombre propre, ombre portée) 4 pts	Aucune mise en valeur dans le dessin 0	Les ombres sont mal représentées 1 2	Les valeurs apportent du relief, de la profondeur 3	L'effet de dégradé est maîtrisé 4		
Mise en volume Perspective 6pts	Absence de relief 0	La mise en relief est pauvre, mal exploitée. 1 2	Les formes sont adaptées au plan 3 4	Les volumes en perspective sont construits avec respect 5 6		
Organisation décor Proportion, disposition 5 pts	Aucun équilibre dans le dessin 0	Les éléments constituants sont mal disposés, et mal proportionnés 1 2	Les constituants plastiques sont disposés mais non proportionnés 3 4	La disposition et les proportions sont adaptées à la surface 5		
Couleur, harmonie 5pts	Absence de couleur 0	Proposition pas ou peu soignée 1 2 3	Manque de recherche dans les associations 4	Les couleurs sont traitées avec harmonie 5		
Exploitation plastique des produits à disposition 5 pts	Aucune exploitation plastique des produits à disposition 0	Les propriétés plastiques des produits sont mal exploitées 1 2	Les propriétés plastiques des produits sont bien exploitées 3 4	La réalisation témoigne d'un parti pris esthétique 5		
Annotation et identification des éléments mis en œuvre 5 pts	Aucune figuration d'annotation 0	Sans cohérence ou peu 1 2	La description reste encore approximative 3 4	L'annotation permet d'identifier nominativement chaque élément représenté 5		
TOTAL Arts appliqués sur 40 points					SOUS-TOTAL V	

ACADEMIE DE :	Mention complémentaire Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie spécialisée	SESSION de : Date : <i>(fin du troisième trimestre de l'année scolaire)</i>
----------------------	---	---

CONTROLE EN COURS DE FORMATION	EPREUVE E1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE et ARTS APPLIQUÉS
SITUATION D'ÉVALUATION en ÉTABLISSEMENT DE FORMATION	1 ^{ère} situation

FABRICATION IMPOSEE	CANDIDAT	ÉTABLISSEMENT
1- un dessert sur assiette :	<u>NOM :</u>	
2- un dessert en coupe :	<u>Prénom :</u>	

<u>NOM des membres du jury</u>	<u>FONCTION des membres du jury</u>	<u>EMARGEMENT</u>
	Professeur d'arts appliqués, membre de l'équipe pédagogique	

NOTES RECAPITULATIVES

sous - total //

Arts appliqués	/ 40
----------------	-------------

Nom du candidat :

CRITERES d'évaluation	TI	I	B	TB	Justifications en cas de note inférieure à la moyenne	Note
Expression graphique 10 pts	La feuille de papier dessin est vierge ou non évaluable 0 1	L'expression graphique est pauvre et manque de soin 2 3 4	L'expression graphique est en adéquation avec les attentes du sujet 5 6 7	L'expression graphique témoigne d'une maîtrise appliquée à la profession 8 9 10		
Rendu plastique, (ombre propre, ombre portée) 4 pts	Aucune mise en valeur dans le dessin 0	Les ombres sont mal représentées 1 2	Les valeurs apportent du relief, de la profondeur 3	L'effet de dégradé est maîtrisé 4		
Mise en volume Perspective 6pts	Absence de relief 0	La mise en relief est pauvre, mal exploitée. 1 2	Les formes sont adaptées au plan 3 4	Les volumes en perspective sont construits avec respect 5 6		
Organisation décor Proportion, disposition 5 pts	Aucun équilibre dans le dessin 0	Les éléments constituants sont mal disposés, et mal proportionnés 1 2	Les constituants plastiques sont disposés mais non proportionnés 3 4	La disposition et les proportions sont adaptées à la surface 5		
Couleur, harmonie 5pts	Absence de couleur 0	Proposition pas ou peu soignée 1 2 3	Manque de recherche dans les associations 4	Les couleurs sont traitées avec harmonie 5		
Exploitation plastique des produits à disposition 5 pts	Aucune exploitation plastique des produits à disposition 0	Les propriétés plastiques des produits sont mal exploitées 1 2	Les propriétés plastiques des produits sont bien exploitées 3 4	La réalisation témoigne d'un parti pris esthétique 5		
Annotation et identification des éléments mis en œuvre 5 pts	Aucune figuration d'annotation 0	Sans cohérence ou peu 1 2	La description reste encore approximative 3 4	L'annotation permet d'identifier nominativement chaque élément représenté 5		
TOTAL Dessin appliqué sur 40 points					SOUS-TOTAL	

ACADEMIE DE :

Mention complémentaire
Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie,
Confiserie spécialisée

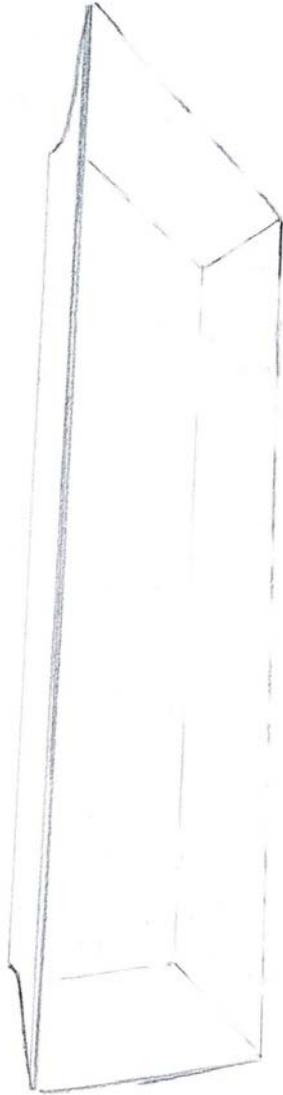
SESSION de :

Date :
(fin du troisième trimestre de l'année scolaire)

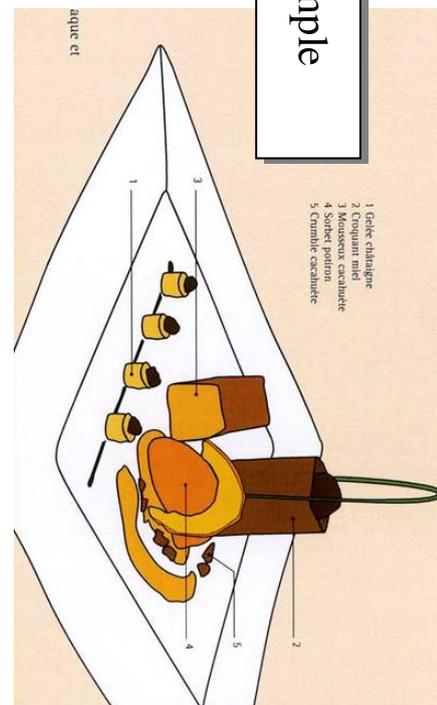
CONTROLE EN COURS DE FORMATION

SITUATION D'EVALUATION en ETABLISSEMENT DE FORMATION

EPREUVE E1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE
et ARTS APPLIQUÉS
1^{ère} situation



Exemple



ACADEMIE DE :

Mention complémentaire
Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie,
Confiserie spécialisée

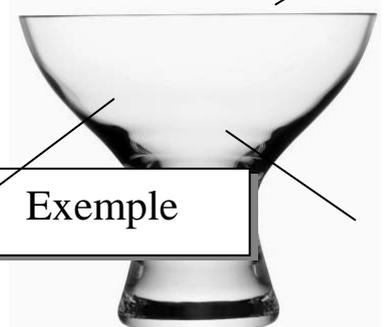
SESSION de :

Date :
(fin du troisième trimestre de l'année scolaire)

CONTROLE EN COURS DE FORMATION

SITUATION D'EVALUATION en ETABLISSEMENT DE FORMATION

EPREUVE E1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE
et ARTS APPLIQUÉS
1^{ère} situation



Exemple

ACADEMIE DE :

Mention complémentaire
Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie,
Confiserie spécialisée

SESSION de :

Date :
(fin du troisième trimestre de l'année scolaire)

CONTROLE EN COURS DE FORMATION

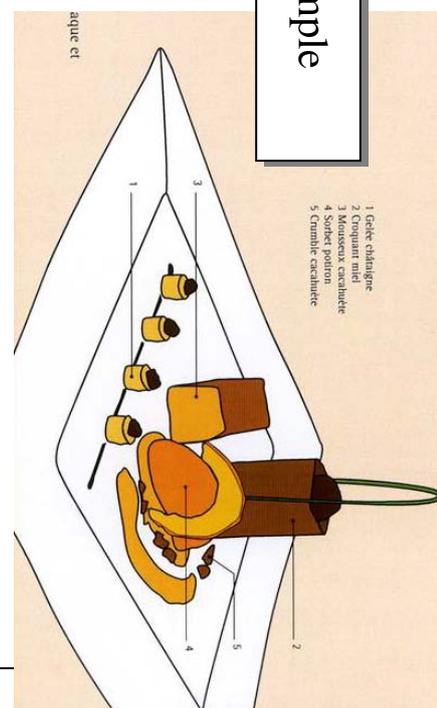
SITUATION D'EVALUATION en ETABLISSEMENT DE FORMATION

EPREUVE E1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE
et ARTS APPLIQUÉS
1^{ère} situation

Sujet



Exemple



ACADEMIE DE :

Mention complémentaire
Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie,
Confiserie spécialisée

SESSION de :

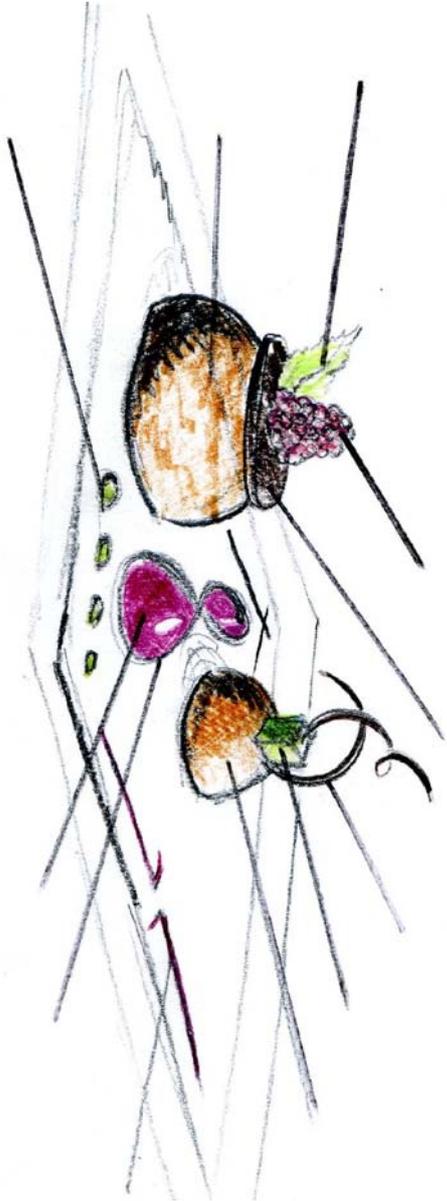
Date :
(fin du troisième trimestre de l'année scolaire)

CONTROLE EN COURS DE FORMATION

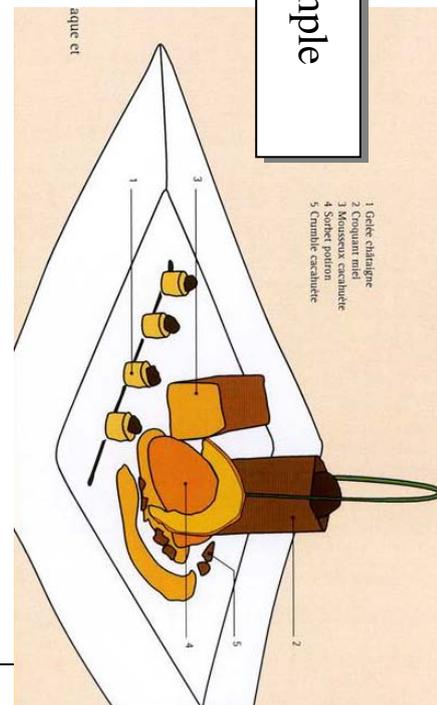
SITUATION D'EVALUATION en ETABLISSEMENT DE FORMATION

EPREUVE E1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE
et ARTS APPLIQUÉS
1^{ère} situation

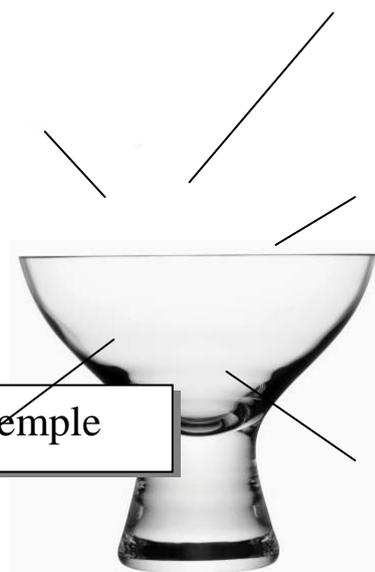
Sujet :



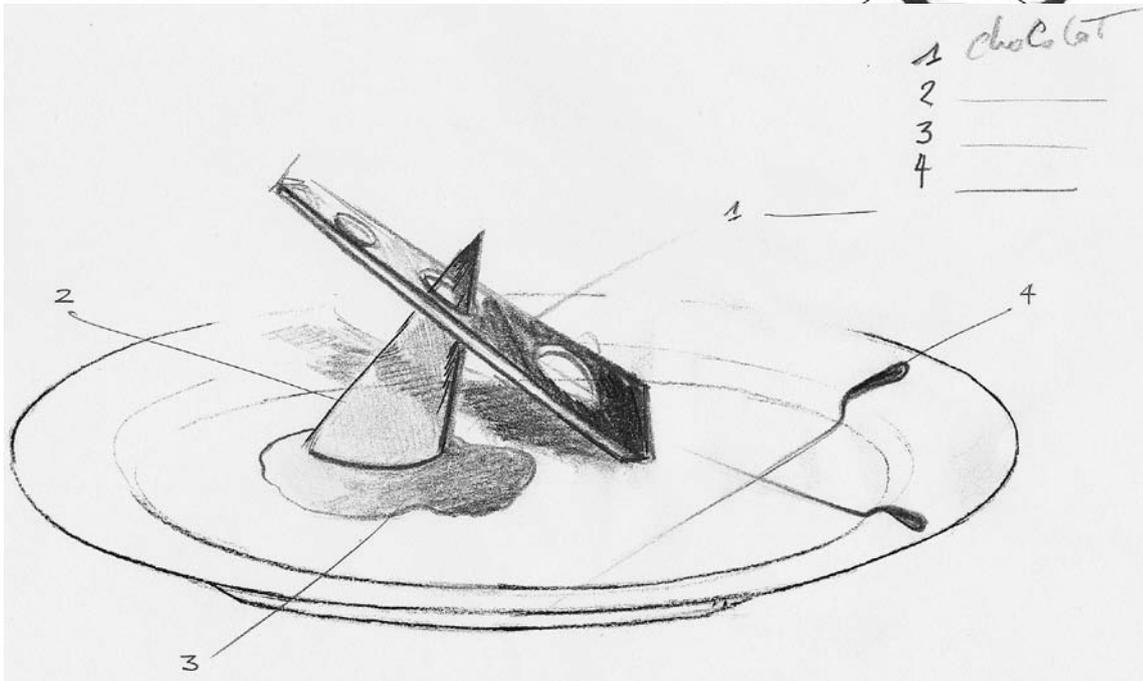
Exemple



aque et



Exemple



ACADEMIE DE :

Mention complémentaire
Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie,
Confiserie spécialisée

SESSION de : Date : <i>(fin du troisième trimestre de l'année scolaire)</i>

CONTROLE EN COURS DE FORMATION SITUATION D'EVALUATION en ENTREPRISE	EPREUVE E1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE 2ème situation
--	---

	CANDIDAT	ETABLISSEMENT
:	NOM :	
	Prénom :	

<u>NOM des membres du jury</u>	<u>FONCTION des membres du jury</u>	<u>EMARGEMENT</u>
	Enseignant/Formateur, membre de l'équipe pédagogique	
	Formateur en entreprise	

Épreuve U1 - SITUATION D'ÉVALUATION EN ENTREPRISE

80 points

Nom : Prénom :
Date : Section :

<u>ETRE CAPABLE DE</u>	TI	I	B	TB	<u>1.1 INDICATEURS D'EVALUATION</u>
FONCTION PRODUCTION Réaliser et cuire des appareils mélangés spécifiques traditionnels et les adapter pour des fabrications spécialisées					L'application des règles du guide de bonne pratique de la profession
MONTAGE ET MELANGES DE BISCUITS : génoise de toutes sortes, biscuits : cuillère, roulade, joconde, pistache, etc...					- respect des techniques - respect des temps impartis
MELANGES MERINGUES : meringue, macaron, dacquois, etc...					- utilisation rationnelle du matériel
APPAREILS CREMES : cakes, madeleines, pain d'épices, financiers, etc...					- conformité aux exigences de qualité de production.
PATES : -Réaliser et cuire les pâtes et appareils et les adapter pour des fabrications spécialisées :					L'application des règles du guide de bonne pratique de la profession
Pâte levée : baba, grosses brioches à tête, spécialités régionales, brioche feuilletée, beignets, etc...					- respect des techniques et respect des temps impartis
Pâte sablée : sablés damiers, spécialités régionales, diamant, pâte sucrée, etc ...					- produits conformes aux exigences
Pâte feuilletée (inversé, viennois) : pithiviers, vol au vent, spécialités régionales, etc...					- utilisation rationnelle du matériel et cuissons conformes aux produits demandés.
Pâte à choux : pâtes à choux traditionnels, spécialités régionales					- suivi des fermentations (à chaud et au froid)
Pâtes liquides : crêpes sucrées, spécialités régionales (far, appareil normand, mirlitons)					- respect des processus d'assemblages et de montages, et netteté.
CREMES : Réaliser les crèmes et les adapter pour des fabrications spécialisées et effectuer les cuissons nécessaires					L'application des règles du guide de bonne pratique de la profession
Crème renversée : vanille, caramel, brûlée					- respect des techniques
Crème bavaroise aux œufs					- respect des temps impartis
Crème pâtissière : mousseline, chiboust vanille ou aux fruits.					- réalisations conformes aux exigences
Crème au beurre: à l'anglaise, à base de meringue, au sucre cuit					- respect et suivi de l'hygiène et de la conservation au froid.
CREMES DIVERSES : Réaliser des crèmes diverses ou spécialisées:					L'application des règles du guide de bonne pratique de la profession
Crème aux marrons, crème citron, crème fromage blanc, crème d'amandes, chantilly, etc...					- respect des fiches techniques - respect des temps impartis.
TOTAL CROIX (feuille n°1)					

ETRE CAPABLE DE	TI	I	B	TB	<u>1.2 INDICATEURS D'EVALUATION</u>
MOUSSES : Réaliser les mousses et les adapter pour des fabrications spécialisées.					L'application des règles du guide de bonne pratique de la profession
Mousses : au chocolat noir, aux chocolats de couleur, aux fruits, à l'alcool.					<ul style="list-style-type: none"> - réalisations conformes aux exigences - respect et suivi de l'hygiène et de la conservation au froid - respect des temps impartis et respect des techniques
APPAREIL A BOMBE : Réaliser des appareils à bombe et les adapter pour des fabrications spécialisées					L'application des règles du guide de bonne pratique de la profession
- Réaliser une pâte à bombe au sirop, au sucre cuit					- coagulation homogène du produit lors du pochage au bain marie
- Réaliser les préparations à base d'appareils à bombe					<ul style="list-style-type: none"> - texture conforme - respect des temps Impartis.
PETITS FOURS SECS : Réaliser et cuire les appareils:					L'application des règles du guide de bonnes pratiques de la profession
Appareils mélangés : tuiles «oranges», tuiles «coco», etc					<ul style="list-style-type: none"> - respect des techniques - respect des mises en forme et régularité - conduites maîtrisées des cuissons - respect des temps impartis.
Appareils crévés : cornets, cigarettes, langue de chat, tulipes, etc...					
Appareils pâteux : macarons, duchesses, Biarritz, bâtons maréchaux, pâtes d'amandes, etc...					
DESSERTS DE SALON DE THÉ et de RESTAURATION: Fabriquer. présenter composer des desserts de salon de thé et de restauration (à l'assiette. chariot)					
Réaliser des mises en situation des desserts à l'assiette au laboratoire					<ul style="list-style-type: none"> - proportion, soin et originalité - texture, cuisson, couleur et goût
SAUCES ET COULIS : Réaliser des sauces et coulis					L'application des règles du guide de bonne pratique de la profession
Sauce chocolat, sauce anglaise, coulis de fruits, etc...					<ul style="list-style-type: none"> - respect des textures - respect des cuissons - respect des couleurs - respect des goûts
TOTAL CROIX (feuille n°2)					

ETRE CAPABLE DE	TI	I	B	TB	<u>1.3 INDICATEURS D'EVALUATION</u>
CHOCOLATERIE : Cristalliser et maintenir au point les chocolats de couverture:					L'application des règles du guide de bonne pratique de la profession
- Cristalliser et maintenir au point les chocolats de couverture					<ul style="list-style-type: none"> - respect des méthodes et des techniques - respect des temps impartis - propreté des collages et montages - présentation esthétiquement harmonieuse - netteté, régularité et finesse des réalisations - utilisation rationnelle du micro-onde
- Mettre en forme, chablonner, pulvériser					
- Mouler en chocolat de couverture noire et de couvertures de couleurs					
- Réaliser des petits montages et assemblages					
- Tremper et enrober manuellement et/ou mécaniquement					
- Réaliser des grandes cigarettes. des cigarettes de couleur, tulipes, éventails. Rubans, décors en chocolat					
CONFISERIE : Réaliser et / ou utiliser des produits et Fabrications spécialisées. Utiliser les appareils de contrôle des cuissons et étalonnages :					L'application des règles du guide de bonne pratique de la profession
- MASSES : fondants divers, pralinés, pâtes d'amandes cuites et crues, mise en forme d'intérieur					<ul style="list-style-type: none"> - Respect des techniques et des temps impartis - Conduite des cuissons et des coagulations - Mises au point conformes - Produits conformes aux exigences - Respect des cristallisations, gélifications, coagulations - Utilisation rationnelle des matériels de contrôle.
- BONBONS : Pâtes de fruits, fruit déguisés, glaçage de marrons, etc ...					
- NOUGATINE : petites pièces commerciales. croquembouches, pièces en choux, etc...					
DECORS : Assembler des éléments (nougatine. fruits. sucre. chocolat pâte d'amandes. sauces et coulis) pour décorer :					L'application des règles du guide de bonnes pratiques de la profession
- Entremets et petits gâteaux					<ul style="list-style-type: none"> - Respect des tons, valeurs, ombres - Respect des styles et des thèmes exigés - Respect des temps impartis - Créativité - Netteté des assemblages
- Mise en place de vitrine en pâtisserie, buffet, etc...					
ECRITURES : Réaliser des écritures diverses et stylisées. anglaise. Bâton, lettres ornées					L'application des règles du guide de bonnes pratiques de la profession
- BORDURES : Réaliser des bordures avec une écriture					<ul style="list-style-type: none"> - Respect des tons, valeurs, ombres - Respect des styles et des thèmes exigés - Respect des temps impartis - Créativité - Netteté des assemblages - Régularité des modelages.
Modeler des sujets en pâte d'amandes (fleurs, fruits, animaux)					
TOTAL CROIX (feuille n°3)					

<u>1.4 ETRE CAPABLE DE</u>	TI	I	B	TB	INDICATEURS D'EVALUATION
FONCTION APPROVISIONNEMENT STOCK					L'application des règles du guide de bonnes pratiques de la profession.
Réceptionner les marchandises. Vérifier la conformité Signer un bon de livraison					Conformité qualitative et quantitative entre le bon de commande, le bon de livraison, ou la facture.
Ranger les marchandises					Rangement dans les lieux adaptés et permettant le roulement et le respect des D.L.U. (date limite d'utilisation) ET D.L.C. (date limite de consommation).
Surveiller le stock					- Cohérence entre les états et relevés établis - Information à la hiérarchie : * en cas d'atteinte des points de rupture des stocks * en cas d'incident constaté sur la qualité des produits.
FONCTION CONTROLE QUALITE					L'application des règles du guide de bonnes pratiques de la profession
Apprécier la qualité: - des matières premières - des produits utilisés - des fabrications					Les qualités organoleptiques
2 FONCTION CONSERVATION					L'application des règles du guide de bonnes pratiques de la profession
Surveiller les produits dans la chaîne du froid Communiquer les anomalies constatées					- Maintien de la qualité des produits, de la matière première au produit consommable - Compte rendu oral précis
3 FONCTION ENTRETIEN					L'application des règles du guide de bonnes pratiques de la profession
Entretenir les locaux en utilisant les produits, le matériel d'entretien					- Maintien des locaux en état de propreté et de rangement - Utilisation adaptée des produits - Respect des normes d'utilisation et de sécurité
AUTONOMIE RESPONSABILITE					
Responsabilité dans l'exécution des tâches					- Respect des usages et coutumes de la profession, des règles d'hygiène et de sécurité, d'économie
Appréciation personnelle des cuissons, fermentation, des durées, des températures, des mises au point, de l'aspect et de la couleur des productions					- Respect des qualités gustatives - Respect du temps impartis
Autonomie dans l'exécution des tâches, en respectant les consignes					- Produits conformes aux consignes habituelles ou exceptionnelles - Aspect des produits conforme à la demande - Assurance de la qualité du produit - Respect de la réglementation concernant la chaîne du froid
TOTAL CROIX (feuille 4)					

Légende : TB : Très bien (3) ; B : Bien (2) ; I : Insuffisant (1); TI : Très insuffisant (0)

<u>RECAPITULATIF TOTAL</u>	TI	I	B	TB
TOTAL CROIX (feuille n°1)				
TOTAL CROIX (feuille n°2)				
TOTAL CROIX (feuille n°3)				
TOTAL CROIX (feuille n°4)				
TOTAL DES CROIX				

	0	1	2	3	
Nombre total des croix (Cumuler les sous totaux des croix dans chaque colonne, puis indiquer le total en I)					TOTAL I (43)
Nombre de points par croix (3 = 3 points ; 2 = 2 points ; 1 = 1 points ; 0 = 0 points)	X 0	X 1	X 2	X 3	
Nombre total de points (Multiplier dans chaque colonne, le nombre de croix par les points affectés, puis indiquer le total en II)					TOTAL II
Note sur 20 : $\frac{II}{80} \times 80 =$ 129 Ou $II \times 0.620 =$ (note arrondi au ½ point supérieur)					

3.1.1.1.1

3.1.1.2 <u>MAÎTRE D'APPRENTISSAGE</u>	3.1.1.3 <u>PROFESSEUR DU DOMAINE PROFESSIONNEL</u>
<u>Nom prénom</u> :	<u>Nom prénom</u> :
<u>Signature</u> :	<u>Signature</u> :

ACADEMIE DE :

Mention complémentaire
Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie,
Confiserie spécialisée

SESSION de :

CONTROLE EN COURS DE FORMATION

SITUATION D'EVALUATION en ETABLISSEMENT DE FORMATION

FICHE RECAPITULATIVE

EPREUVE E1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE
et DESSIN APPLIQUÉ
U1 - Coefficient : 10

CANDIDAT

ETABLISSEMENT

NOM :

Prénom :

NOTES RECAPITULATIVES

1^{ère} SITUATION
EN CENTRE DE FORMATION

NOTES RECAPITULATIVES

2^{ème} SITUATION
EN ENTREPRISE

NOTE FINALE
S1 + S2

NOTE :	/ 120
--------	-------

NOTE :	/ 80
--------	------

Note totale	/ 200
Note sur 20	/ 20
Note arrondie sur 20	/ 20

ACADEMIE DE :

Mention complémentaire
Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie,
Confiserie spécialisée

SESSION :

Date :

EVALUATION EN ÉPREUVE PONCTUELLE

ÉPREUVE E1

FICHE RECAPITULATIVE par candidat

Coefficient : 10

FABRICATIONS

Dessert traditionnel ou de spécialité :Dessert en coupe ou à l'assiette :

CANDIDAT n°

ETABLISSEMENT

NOM des membres du juryFONCTION des membres du juryEMARGEMENT**NOTES RECAPITULATIVES****Commentaires et justifications si note globale inférieure à la moyenne**

<i>sous - total I</i>	Dessin appliqué	/ 40
<i>sous - total II</i>	Fabrication des desserts	/ 90
<i>sous - total III</i>	Respect de la fiche technique	/ 05
<i>sous - total IV</i>	Composition de la présentation	/ 05
<i>sous - total V</i>	Éléments de décors	/ 10
<i>sous - total VI</i>	Originalité, créativité	/ 10
<i>sous - total VII</i>	dégustation	/ 20
<i>sous - total VIII</i>	Comportement professionnel	/ 20

NOTE FINALE PROPOSEE AU JURY

Note totale / 200

Note réelle sur 20
(= note totale divisée par 10) / 20

Note arrondie sur 20 au ½ point supérieur / 20

PHASE PRATIQUE DUREE 4 HEURES

Nom du candidat :

CRITERES d'évaluation		TI	I	B	TB	Justifications en cas de note inférieure à la moyenne	Note
DESSERT TRADITIONNEL ou de SPECIALITE	Fonds (biscuit, génoise, préparation de fruits ...) 10 pts	La technique n'est pas réalisée ou le produit fini n'est pas commercialisable 0	Les étapes de fabrication sont approximatives 1 2	Respecte les étapes de fabrication 4 6	Respecte les étapes de fabrication et le produit fini est conforme aux résultats attendus 8 10		
	Crèmes / glaces/ sorbets/ garnitures.... 10 pts	La technique n'est pas réalisée ou le produit fini n'est pas commercialisable 0	Les étapes de fabrication sont approximatives 1 2	Respecte les étapes de fabrication 4 6	Respecte les étapes de fabrication et le produit fini est conforme aux résultats attendus 8 10		
	Montage 10 pts	La technique de montage n'est pas conforme 0	La technique du montage est approximative 1 2	La technique du montage est conforme, mais la proportionnalité n'est pas respectée 4 6	La technique du montage est conforme, les proportions sont respectées 8 10		
	Conduite des cuissons 10 pts	Ne respecte pas les conditions de cuisson (temps, température, matériel) 0	Applique les protocoles de cuisson 1 2	Applique et contrôle les conditions de cuisson 4 6	Respecte et suit de manière conforme les conditions de cuisson 8 10		
	Respect de la chaîne du froid (matières et produits semi-finis) 5 pts	Ne respecte pas la chaîne du froid des produits et des matières premières 0	Ne maîtrise pas la chaîne du froid de façon appropriée 1 2	Maîtrise la chaîne du froid des produits et des matières premières 3 4	Maîtrise la chaîne du froid des produits et des matières premières en prenant soins, de filmer, ... 5		

DESSERT A L'ASSIETTE ou EN COUPE	Fonds (biscuit, génoise, ...) 10 pts	La technique n'est pas réalisée ou le produit fini n'est pas commercialisable 0	Les étapes de fabrication sont approximatives 1 2	Respecte les étapes de fabrication 4 6	Respecte les étapes de fabrication et le produit fini est conforme aux résultats attendus 8 10		
	Crème / garniture 10 pts	La technique n'est pas réalisée ou le produit fini n'est pas commercialisable 0	Les étapes de fabrication sont approximatives 1 2	Respecte les étapes de fabrication 4 6	Respecte les étapes de fabrication et le produit fini est conforme aux résultats attendus 8 10		
	Montage 10 pts	La technique de montage n'est pas conforme 0	La technique du montage est approximative 1 2	La technique du montage est conforme, mais la proportionnalité n'est pas respectée 4 6	La technique du montage est conforme, les proportions sont respectées 8 10		
	Conduite des cuissons 10 pts	Ne respecte pas les conditions de cuisson (temps, température, matériel) 0	Applique les protocoles de cuisson 1 2	Applique et contrôle les conditions de cuisson 4 6	Respecte et suit de manière conforme les conditions de cuisson 8 10		
	Respect de la chaîne du froid (matières et produits semi-finis) 5 pts	Ne respecte pas la chaîne du froid des produits et des matières premières 0	Ne maîtrise pas la chaîne du froid de façon appropriée 1 2	Maîtrise la chaîne du froid des produits et des matières premières 3 4	Maîtrise la chaîne du froid des produits et des matières premières en prenant soins, de filmer, ... 5		
TOTAL fabrications des desserts sur 90 points						SOUS-TOTAL II	

CRITERES d'évaluation	TI	I	B	TB	Justifications en cas de note inférieure à la moyenne	Note
Respect fiche technique DESSERT traditionnel ou de spécialité 2.5 pts	Aucun respect <input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="1"/>	<input type="text" value="2"/>	<input type="text" value="2.5"/>		
Respect fiche technique DESSERT En coupe ou à l'assiette 2.5 pts	Aucun respect <input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="1"/>	<input type="text" value="2"/>	<input type="text" value="2.5"/>		
TOTAL respect de la fiche technique sur 5 points					SOUS-TOTAL III	

CRITERES d'évaluation	TI	I	B	TB	Justifications en cas de note inférieure à la moyenne	Note
Composition de la présentation DESSERT traditionnel ou de spécialité 2.5 pts	Forme, volume... <input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="1"/>	<input type="text" value="2"/>	<input type="text" value="2.5"/>		
Composition de la présentation DESSERT En coupe ou à l'assiette 2.5 pts	Forme, volume... <input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="1"/>	<input type="text" value="2"/>	<input type="text" value="2.5"/>		
TOTAL composition de la présentation sur 5 points					SOUS-TOTAL IV	

CRITERES d'évaluation	TI	I	B	TB	Justifications en cas de note inférieure à la moyenne	Note
Réalisation du décor DESSERT traditionnel ou de spécialité 5 pts	Aucun élément de décor <input type="text" value="0"/>	Le décor est conforme mais manque de soin, de finesse <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/>	Le décor est conforme et soigné <input type="text" value="3"/>	Le décor est conforme, soigné, recherché <input type="text" value="5"/>		
Réalisation du décor DESSERT En coupe ou à l'assiette 5 pts	Aucun élément de décor <input type="text" value="0"/>	Le décor est conforme mais manque de soin, de finesse <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/>	Le décor est conforme et soigné <input type="text" value="3"/>	Le décor est conforme, soigné, recherché <input type="text" value="5"/>		
TOTAL éléments de décors sur 10 points					SOUS-TOTAL V	

CRITERES d'évaluation	TI	I	B	TB	Justifications en cas de note inférieure à la moyenne	Note
Originalité / créativité 10 pts	aucune originalité sur l'ensemble des desserts <input type="text" value="0"/>	Desserts commerciales mais sans recherche <input type="text" value="2"/> <input type="text" value="4"/>	Présentation de l'ensemble recherchée mais manque de netteté <input type="text" value="6"/> <input type="text" value="8"/>	Présentation de l'ensemble des desserts très harmonieuse et recherchée <input type="text" value="10"/>		
TOTAL originalité et créativité sur 10 points					SOUS-TOTAL VI	

CRITERES d'évaluation	TI	I	B	TB	Justifications en cas de note inférieure à la moyenne	Note
Dégustation dessert en coupe ou à l'assiette 10 pts	Des défauts en terme de texture et de saveurs sont constatés <input type="text" value="0"/>	Des défauts en terme de saveurs sont constatés <input type="text" value="2"/> <input type="text" value="4"/>	Des défauts en terme de texture sont constatés <input type="text" value="6"/> <input type="text" value="8"/>	Aucun défaut en terme de texture et de saveurs n'est constaté <input type="text" value="10"/>		
Dégustation dessert traditionnel ou de spécialité 10 pts	Des défauts en terme de texture et de saveurs sont constatés <input type="text" value="0"/>	Des défauts en terme de saveurs sont constatés <input type="text" value="2"/> <input type="text" value="4"/>	Des défauts en terme de texture sont constatés <input type="text" value="6"/> <input type="text" value="8"/>	Aucun défaut en terme de texture et de saveurs n'est constaté <input type="text" value="10"/>		
TOTAL Dégustation sur 20 points					SOUS-TOTAL VII	

Organisation du poste de travail 4 pts	N'est pas du tout organisé, est désordonné <input type="text" value="0"/>	Manque de constance dans l'organisation de son poste de travail <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/>	Organise son poste de travail de manière logique (en terme de matériels et de produits) <input type="text" value="3"/> <input type="text" value="4"/>			
Pesées, mesures, quantités 4 pts	Toutes les pesées, les mesures, les quantités sont fausses et inappropriées <input type="text" value="0"/>	Des erreurs sur les pesées, les mesures, les quantités sont réalisées <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/>	Les pesées, les mesures, les quantités sont justes et appropriées <input type="text" value="3"/> <input type="text" value="4"/>			
Techniques gestuelles rapidité, dextérité 4 pts	Les gestuelles sont inadaptées <input type="text" value="0"/>	Les gestuelles sont maladroitement, lentes <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/>	Les gestuelles sont professionnelles <input type="text" value="3"/> <input type="text" value="4"/>			
Respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité 4 pts	Néglige les règles d'hygiène, a une attitude dangereuse pour lui et à l'égard des personnes qui l'entourent <input type="text" value="0"/>	Ne respecte pas les règles essentielles d'hygiène, manque de rigueur dans le respect des consignes de santé et de sécurité à son poste de travail <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/>	Respecte les règles élémentaires d'hygiène, et les consignes de santé et de sécurité à son poste de travail <input type="text" value="3"/> <input type="text" value="4"/>			
Utilisation rationnelle des matières premières, des matériels et outillages 4 pts	Gaspille les matières premières <input type="text" value="0"/>	Manque de constance dans la gestion des matières premières <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/>	Utilise de manière raisonnée les matières premières à disposition, limite les pertes <input type="text" value="3"/> <input type="text" value="4"/>			
TOTAL Comportement professionnel sur 20 points					SOUS-TOTAL VIII	

ACADEMIE DE :	Mention complémentaire Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie spécialisée	SESSION de : Date :
----------------------	--	-------------------------------

PONCTUEL	EPREUVE E1 DESSIN APPLIQUÉ PHASE ECRITE
-----------------	--

THEME IMPOSE	CANDIDAT	ETABLISSEMENT
1- un dessert sur assiette : 2- un dessert en coupe :	<u>NOM :</u> <u>Prénom :</u>	

<u>NOM des membres du jury</u>	<u>FONCTION des membres du jury</u>	<u>EMARGEMENT</u>
	Professeur d'arts appliqués, membre de l'équipe pédagogique	

NOTE RECAPITULATIVE

sous - total /

dessin appliqué

/ 40

Nom du candidat :

CRITERES d'évaluation	TI	I	B	TB	Justifications en cas de note inférieure à la moyenne	Note
Expression graphique 10 pts	La feuille de papier dessin est vierge ou non évaluable 0 1	L'expression graphique est pauvre et manque de soin 2 3 4	L'expression graphique est en adéquation avec les attentes du sujet 5 6 7	L'expression graphique témoigne d'une maîtrise appliquée à la profession 8 9 10		
Rendu plastique, (ombre propre, ombre portée) 4 pts	Aucune mise en valeur dans le dessin 0	Les ombres sont mal représentées 1 2	Les valeurs apportent du relief, de la profondeur 3	L'effet de dégradé est maîtrisé 4		
Mise en volume Perspective 6pts	Absence de relief 0	La mise en relief est pauvre, mal exploitée. 1 2	Les formes sont adaptées au plan 3 4	Les volumes en perspective sont construits avec respect 5 6		
Organisation décor Proportion, disposition 5 pts	Aucun équilibre dans le dessin 0	Les éléments constitutifs sont mal disposés, et mal proportionnés 1 2	Les constituants plastiques sont disposés mais non proportionnés 3 4	La disposition et les proportions sont adaptées à la surface 5		
Couleur, harmonie 5pts	Absence de couleur 0	Proposition pas ou peu soignée 1 2 3	Manque de recherche dans les associations 4	Les couleurs sont traitées avec harmonie 5		
Exploitation plastique des produits à disposition 5 pts	Aucune exploitation plastique des produits à disposition 0	Les propriétés plastiques des produits sont mal exploitées 1 2	Les propriétés plastiques des produits sont bien exploitées 3 4	La réalisation témoigne d'un parti pris esthétique 5		
Annotation et identification des éléments mis en œuvre 5 pts	Aucune figuration d'annotation 0	Sans cohérence ou peu 1 2	La description reste encore approximative 3 4	L'annotation permet d'identifier nominativement chaque élément représenté 5		
TOTAL Dessin appliqué sur 40 points					SOUS-TOTAL	

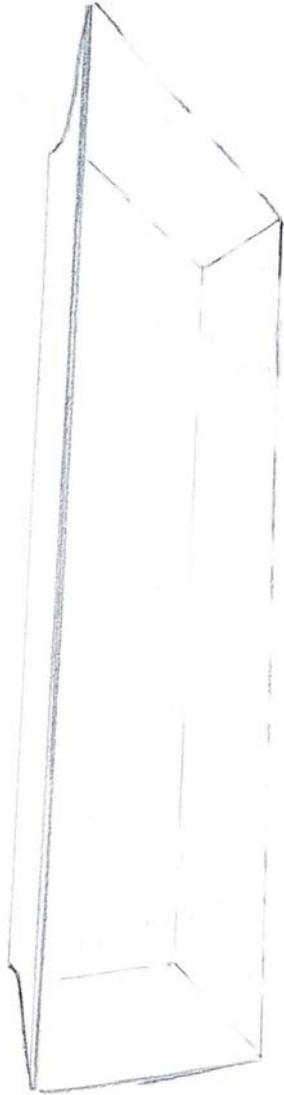
ACADEMIE DE :

Mention complémentaire
Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie,
Confiserie spécialisée

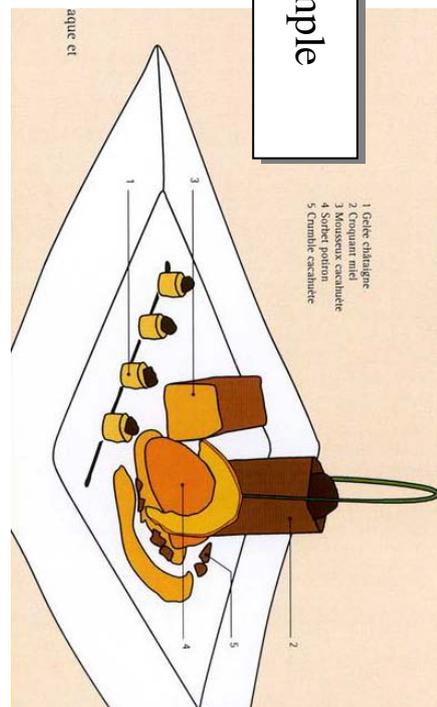
SESSION de :
Date :

PONCTUEL

EPREUVE E1
ARTS APPLIQUÉS
PHASE ECRITE 30 MINUTES



Exemple



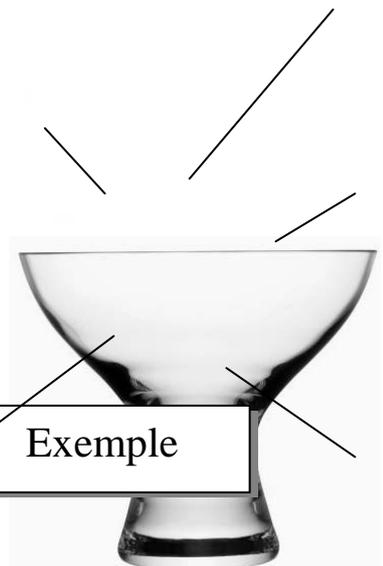
ACADEMIE DE :

Mention complémentaire
Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie,
Confiserie spécialisée

SESSION de :
Date :

PONCTUEL

EPREUVE E1
ARTS APPLIQUÉS
PHASE ECRITE 30 MINUTES



ACADEMIE DE :

Mention complémentaire
Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie,
Confiserie spécialisée

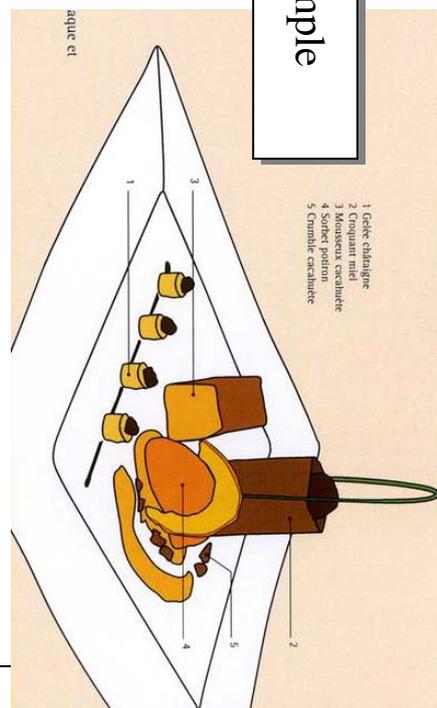
SESSION de :
Date :

PONCTUEL

EPREUVE E1
ARTS APPLIQUÉS
PHASE ECRITE 30 MINUTES

Sujet

Exemple



ACADEMIE DE :

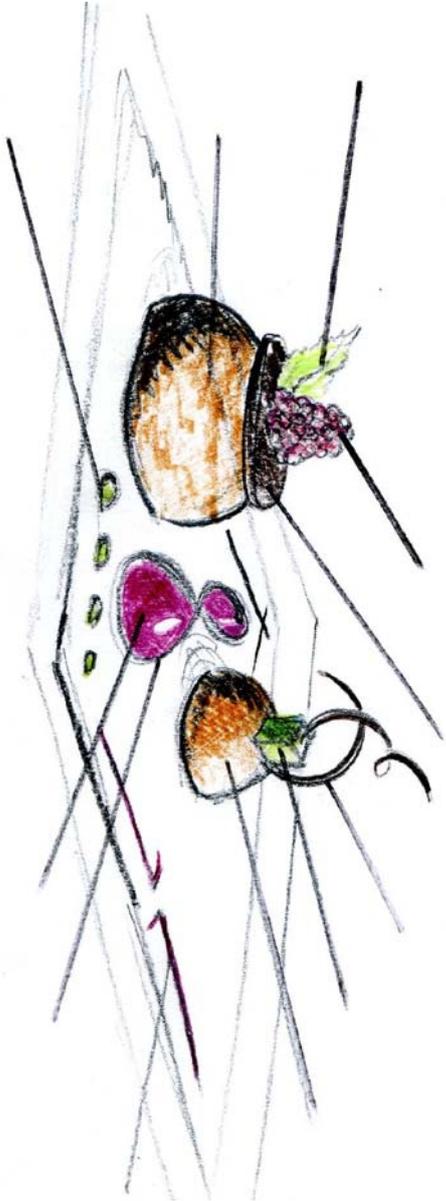
Mention complémentaire
Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie,
Confiserie spécialisée

SESSION de :
Date :

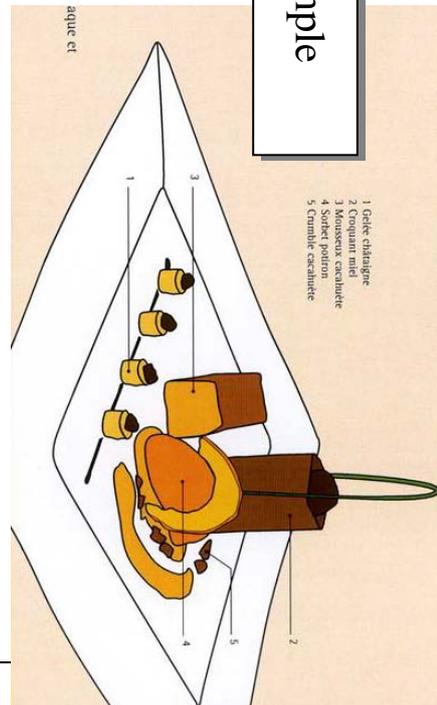
PONCTUEL

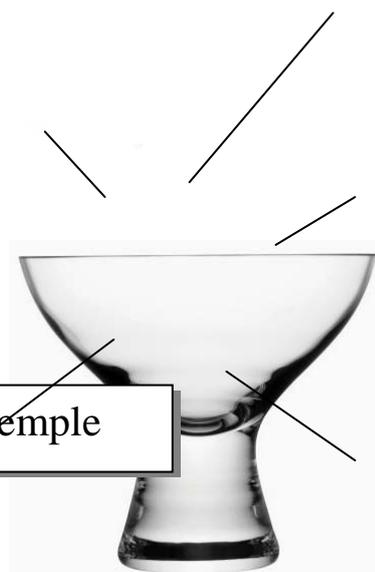
EPREUVE E1
ARTS APPLIQUÉS
PHASE ECRITE 30 MINUTES

Sujet :



Exemple





Exemple

