

ACADEMIE DE :

Mention complémentaire
Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie,
Confiserie spécialisée

SESSION :

Date :

EVALUATION EN ÉPREUVE PONCTUELLE

EPREUVE 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>	Eléments 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 :	<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	

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 <table border="1" style="width: 100%;"><tr><td>0</td><td>1</td></tr></table>	0	1	L'expression graphique est pauvre et manque de soin <table border="1" style="width: 100%;"><tr><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr></table>	2	3	4	L'expression graphique est en adéquation avec les attentes du sujet <table border="1" style="width: 100%;"><tr><td>5</td><td>6</td><td>7</td></tr></table>	5	6	7	L'expression graphique témoigne d'une maîtrise appliquée à la profession <table border="1" style="width: 100%;"><tr><td>8</td><td>9</td><td>10</td></tr></table>	8	9	10		
0	1																
2	3	4															
5	6	7															
8	9	10															
Rendu plastique, (ombre propre, ombre portée) 4 pts	Aucune mise en valeur dans le dessin <table border="1" style="width: 100%;"><tr><td>0</td></tr></table>	0	Les ombres sont mal représentées <table border="1" style="width: 100%;"><tr><td>1</td><td>2</td></tr></table>	1	2	Les valeurs apportent du relief, de la profondeur <table border="1" style="width: 100%;"><tr><td>3</td></tr></table>	3	L'effet de dégradé est maîtrisé <table border="1" style="width: 100%;"><tr><td>4</td></tr></table>	4								
0																	
1	2																
3																	
4																	
Mise en volume Perspective 6pts	Absence de relief <table border="1" style="width: 100%;"><tr><td>0</td></tr></table>	0	La mise en relief est pauvre, mal exploitée. <table border="1" style="width: 100%;"><tr><td>1</td><td>2</td></tr></table>	1	2	Les formes sont adaptées au plan <table border="1" style="width: 100%;"><tr><td>3</td><td>4</td></tr></table>	3	4	Les volumes en perspective sont construits avec respect <table border="1" style="width: 100%;"><tr><td>5</td><td>6</td></tr></table>	5	6						
0																	
1	2																
3	4																
5	6																
Organisation décor Proportion, disposition 5 pts	Aucun équilibre dans le dessin <table border="1" style="width: 100%;"><tr><td>0</td></tr></table>	0	Les éléments constituants sont mal disposés, et mal proportionnés <table border="1" style="width: 100%;"><tr><td>1</td><td>2</td></tr></table>	1	2	Les constituants plastiques sont disposés mais non proportionnés <table border="1" style="width: 100%;"><tr><td>3</td><td>4</td></tr></table>	3	4	La disposition et les proportions sont adaptées à la surface <table border="1" style="width: 100%;"><tr><td>5</td></tr></table>	5							
0																	
1	2																
3	4																
5																	
Couleur, harmonie 5pts	Absence de couleur <table border="1" style="width: 100%;"><tr><td>0</td></tr></table>	0	Proposition pas ou peu soignée <table border="1" style="width: 100%;"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	1	2	3	Manque de recherche dans les associations <table border="1" style="width: 100%;"><tr><td>4</td></tr></table>	4	Les couleurs sont traitées avec harmonie <table border="1" style="width: 100%;"><tr><td>5</td></tr></table>	5							
0																	
1	2	3															
4																	
5																	
Exploitation plastique des produits à disposition 5 pts	Aucune exploitation plastique des produits à disposition <table border="1" style="width: 100%;"><tr><td>0</td></tr></table>	0	Les propriétés plastiques des produits sont mal exploitées <table border="1" style="width: 100%;"><tr><td>1</td><td>2</td></tr></table>	1	2	Les propriétés plastiques des produits sont bien exploitées <table border="1" style="width: 100%;"><tr><td>3</td><td>4</td></tr></table>	3	4	La réalisation témoigne d'un parti pris esthétique <table border="1" style="width: 100%;"><tr><td>5</td></tr></table>	5							
0																	
1	2																
3	4																
5																	
Annotation et identification des éléments mis en œuvre 5 pts	Aucune figuration d'annotation <table border="1" style="width: 100%;"><tr><td>0</td></tr></table>	0	Sans cohérence ou peu <table border="1" style="width: 100%;"><tr><td>1</td><td>2</td></tr></table>	1	2	La description reste encore approximative <table border="1" style="width: 100%;"><tr><td>3</td><td>4</td></tr></table>	3	4	L'annotation permet d'identifier nominativement chaque élément représenté <table border="1" style="width: 100%;"><tr><td>5</td></tr></table>	5							
0																	
1	2																
3	4																
5																	
TOTAL Dessin appliqué sur 40 points					SOUS-TOTAL												

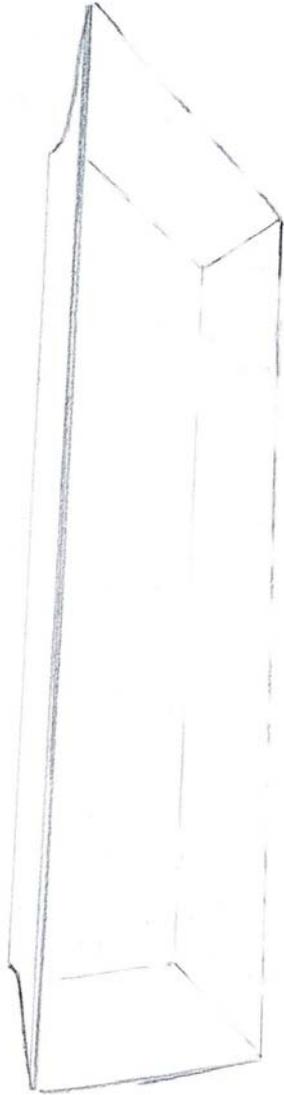
ACADEMIE DE :

Mention complémentaire
Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie,
Confiserie spécialisée

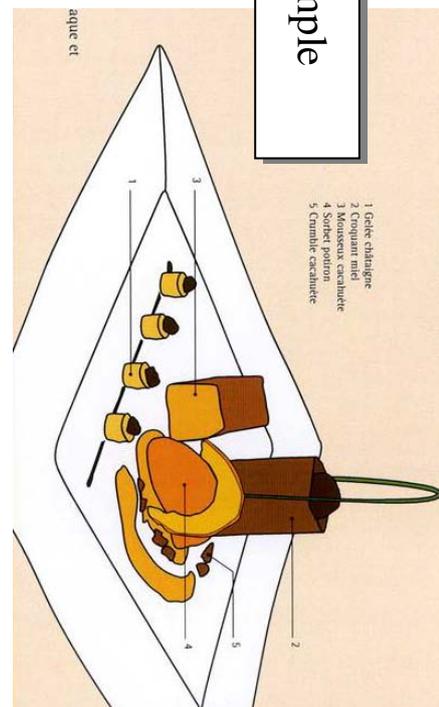
SESSION de :
Date :

PONCTUEL

EPREUVE E1
ARTS APPLIQUÉS
PHASE ECRITE 30 MINUTES



Exemple



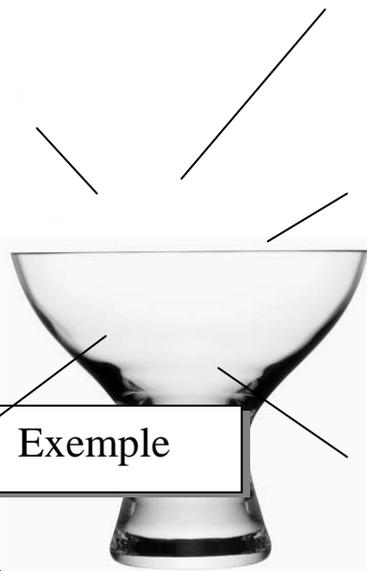
ACADEMIE DE :

Mention complémentaire
Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie,
Confiserie spécialisée

SESSION de :
Date :

PONCTUEL

EPREUVE E1
ARTS APPLIQUÉS
PHASE ECRITE 30 MINUTES



Exemple

ACADEMIE DE :

Mention complémentaire
Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie,
Confiserie spécialisée

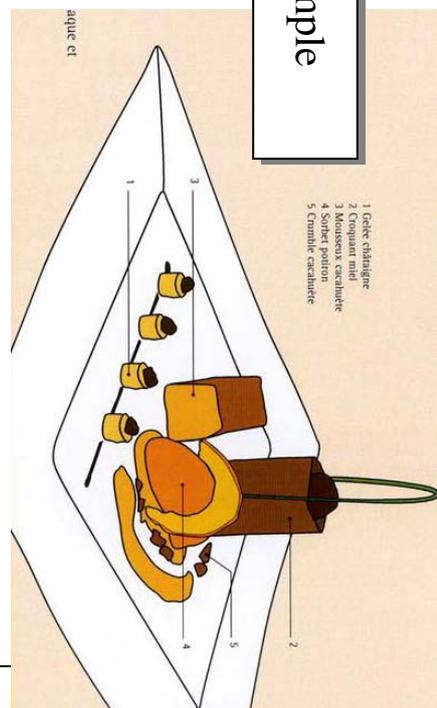
SESSION de :
Date :

PONCTUEL

EPREUVE E1
ARTS APPLIQUÉS
PHASE ECRITE 30 MINUTES

Sujet

Exemple



ACADEMIE DE :

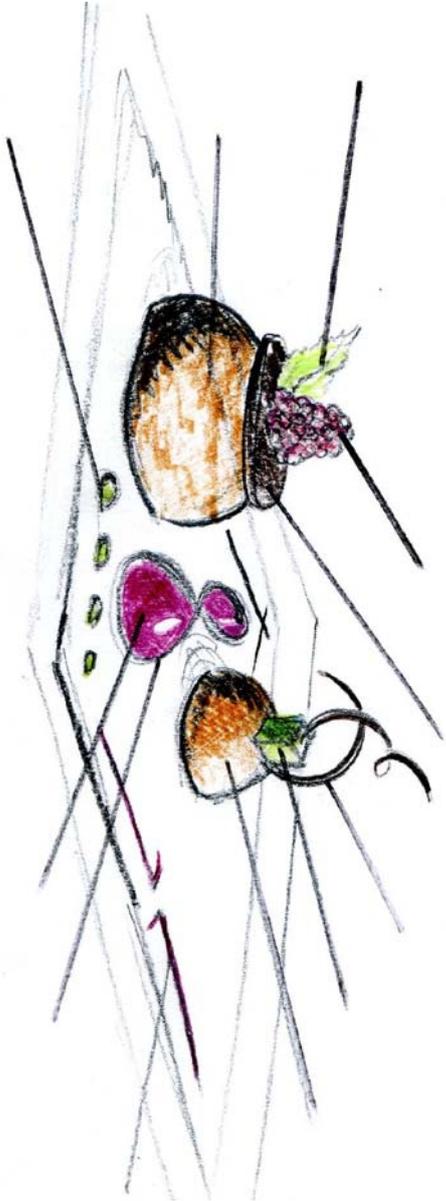
Mention complémentaire
Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie,
Confiserie spécialisée

SESSION de :
Date :

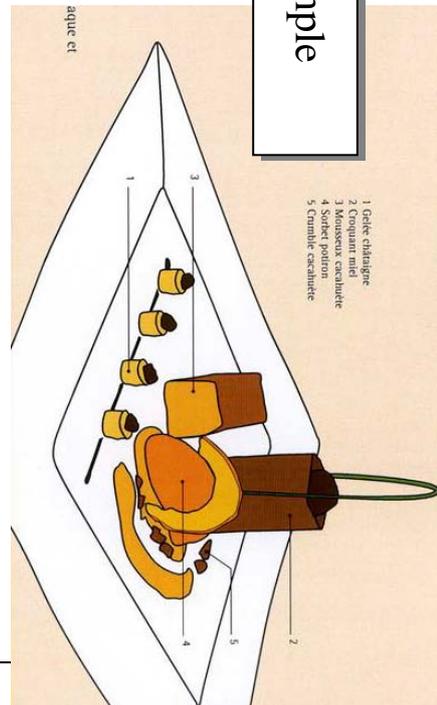
PONCTUEL

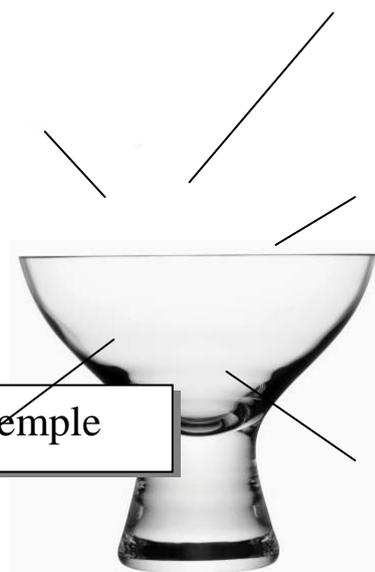
EPREUVE E1
ARTS APPLIQUÉS
PHASE ECRITE 30 MINUTES

Sujet :



Exemple





Exemple

