

## Guide d'accompagnement CAP Glacier Fabricant



Dossier national d'évaluation  
Epreuve EP2 : Production et  
valorisation des desserts glacés

**Application:**

- Epreuve ponctuelle : juin 2016
- Epreuve en CCF : rentrée 2015

## Dossier national d'évaluation

### Sommaire

Epreuve pratique : finalités, contenus de l'épreuve	Page 3
Epreuve pratique : critères d'évaluation, déroulement de l'épreuve et mode d'évaluation	Page 4
Epreuve ponctuelle : phase graphique et pratique	Pages 4 à 6
Epreuve en C.C.F	Pages 6 à 8
Epreuve de P.S.E	Page 9
Feuille de notation à utiliser durant l'épreuve ponctuelle	Pages 10 à 13
Feuille de notation à utiliser durant l'évaluation C.C.F	Pages 14 à 16
Feuille de notation à utiliser durant l'évaluation de la P.F.M.P	Page 17

# **CAP GLACIER FABRICANT – Épreuve EP2 – Production et valorisation des desserts glacés**

## **Epreuve pratique coefficient 10**

### **1 Finalités de l'épreuve**

A partir d'une commande s'appuyant sur un thème commun à l'ensemble des parties de l'épreuve (arts appliqués et pratique professionnelle), le candidat doit :

- proposer, par des moyens propres aux arts appliqués, une réalisation graphique autour d'un produit glacé ;
- calculer la table analytique du sorbet ;
- préparer son poste de travail ;
- réaliser des produits glacés, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ;
- réaliser des bases de pâtisserie entrant dans la composition des desserts glacés, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ;
- présenter et valoriser les produits fabriqués.

### **2 Contenus de l'épreuve**

**L'épreuve porte sur tout ou partie des compétences suivantes :**

- Planifier l'exécution d'une fabrication
- Organiser son poste de travail pour une production donnée
- Participer à la démarche qualité
- Préparer les matières premières à transformer
- Réaliser les mix à turbiner
- Réaliser les produits non turbinés
- Réaliser des produits de pâtisserie, de confiserie et de chocolaterie du glacier
- Stocker et gérer les produits finis et semi-finis
- Appliquer les règles de bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité au travail dans l'activité
- Agir en respectant l'environnement
- Valoriser la production
- Contrôler la production tout au long du processus de fabrication jusqu'à la commercialisation
- Contrôler les postes de travail, les matériels et les locaux
- Maintenir une hygiène corporelle et vestimentaire
- Détecter les anomalies
- Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers, (fournisseurs, clientèle)

**Et tout ou partie des savoirs associés suivants**

- La culture professionnelle
- Les matières premières
- La technologie de fabrication
- Les sciences appliquées à l'alimentation
- Les sciences appliquées à l'hygiène et prévention
- Les sciences appliquées aux équipements
- Les arts appliqués au métier
- La communication

### 3 Critères d'évaluation

- la maîtrise du calcul d'une table analytique pour l'obtention d'un sorbet équilibré ;
- la lisibilité, l'expressivité et l'adéquation de la proposition graphique au regard du thème donné ;
- la préparation et le maintien du poste de travail dans le respect des règles d'hygiène, de santé, de sécurité et d'ergonomie ;
- la fabrication de produits glacés et des bases de pâtisserie répondant à des critères organoleptiques et esthétiques en vue d'une commercialisation dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie ;
- le comportement professionnel et le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail

### 4 Déroulement de l'épreuve

L'épreuve écrite et pratique comporte trois parties :

- une *partie écrite* de calcul de la table analytique du sorbet (10 points), 30 minutes
- une *partie arts appliqués* (30 points) 45 minutes
- une *partie pratique* de fabrication des produits glacés et de bases de pâtisserie (160 points), 8heures 15 minutes.

#### En fonction du sujet, le candidat doit produire :

Une glace et un sorbet

Un produit non turbiné

Un entremets glacé

Un dessert glacé individuel

Une base de pâtisserie, confiserie, chocolaterie

*En collaboration avec le conseiller de l'enseignement technologique et conformément à la réglementation en vigueur, l'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement de l'épreuve.*

### 5 Modes d'évaluation

Durée 9h30	<b>Epreuve ponctuelle</b> : graphique, écrite et pratique	200 points
---------------	-----------------------------------------------------------	------------

L'évaluation des candidats se fait sur la base d'une épreuve ponctuelle graphique, écrite et pratique. L'épreuve comporte trois phases liées par une thématique commune:

- Une phase calcul de la table analytique du sorbet de 30 minutes (1er jour le matin)
- Une phase arts appliqués d'une durée de 45 minutes (1er jour l'après-midi)
- Une phase pratique d'une durée de 8h15 répartie comme suit :
  - 1er jour : 3 h 30 le matin et 2h00 l'après-midi
  - 2ème jour : 2h45 le matin

Description

- **Phase calcul de la table analytique du sorbet** : 30 minutes

A partir d'une commande accompagnée d'une table analytique, le candidat doit :

- Calculer la recette du sorbet
- Reporter les résultats sur la table analytique
- 

*L'extrait sec du fruit sera indiqué au candidat au début de l'épreuve*

• **Phase graphique** : 45 minutes

Après avoir fait une analyse des répertoires graphiques, formels, colorés, texturés, stylistique et/ou symbolique des visuels fournis et des documents de références, le candidat sélectionnera tout ou partie des éléments pour les composer au regard d'un thème commun défini.

La proposition graphique se situera dans le cadre du design culinaire ou du design de communication : identité visuelle, affiche, PLV...

Le candidat mettra en œuvre les moyens plastiques les plus adaptés afin de proposer une interprétation en cohérence avec le domaine de la glacerie.

Indicateurs d'évaluation au regard du cahier des charges, du thème proposé et du sujet :

- L'observation est sélective et porteuse de sens
- Les relevés graphiques sont justes
- La sélection est organisée, explicite et pertinente par rapport au thème défini
- La production graphique est en adéquation formelle, colorée, texturée, stylistique et symbolique, avec le thème défini
- Les choix plastiques (formes, couleurs, valeurs, textures, formats..) sont justifiés
- Le vocabulaire technique est approprié.

• **Phase pratique**: 8h15

En fonction de la commande, le candidat doit en respectant les normes d'hygiène et de sécurité, produire :

**1- Une glace et un sorbet** sélectionnés dans la liste suivante :

- Glaces au lait
- Crèmes glacées
- Glaces aux œufs
- Glaces aux fruits
- Sorbets aux fruits
- Sorbets plein fruit

**2- Un produit non turbiné** sélectionné dans la liste suivante :

- Pâtes à bombe
- Parfaits glacés
- Mousses glacées
- Soufflés glacés
- Nougats glacés

**3- Un dessert glacé** sélectionné dans la liste suivante et à partir d'une fiche technique fournie :

- Entremets glacés
- Vacherins
- Omelette norvégienne
- Soufflés glacés
- Charlottes glacées
- Bûches glacées

**4- Un dessert glacé individuel** sélectionné dans la liste suivante et à partir d'une fiche technique fournie :

- Coupes glacées
- Desserts à l'assiette
- Fruits givrés
- Profiteroles glacées
- Petits gâteaux glacés

**5- Des bases de pâtisserie, confiserie, chocolaterie** sélectionnées dans la liste suivante :

- Biscuit aux amandes
- Biscuit cuillère
- Génoise
- Pâtes sablées
- Appareils meringués
- Petits fours
- Nougatine
- Décors simples de chocolat
- Sauces et/ou coulis

## 6- Des décors et des finitions des productions

*Les glaces, les sorbets et les produits non turbinés seront produits et transformés le premier jour.  
Les productions seront stockées systématiquement 12 heures minimum à - 18°C, suite à la première journée.*

### Tableau récapitulatif du barème appliqué en forme ponctuelle de l'épreuve :

<b>UP2 PRODUCTION ET VALORISATION DES DESSERTS GLACES</b>	Points
Phase calcul table analytique	10
Phase arts appliqués	30
Phase pratique	
- Production	120
- Valorisation de la production	20
- Hygiène et sécurité	20
<b>Total</b>	<b>200</b>

	<b>Contrôle en cours de formation</b>	200 points
--	---------------------------------------	------------

La situation d'évaluation pratique répond aux mêmes exigences que celles de l'épreuve ponctuelle terminale et est conçue conformément aux exigences du référentiel et à la définition de l'épreuve donnée précédemment. L'évaluation des compétences des candidats s'effectue sur la base du contrôle en cours de formation (C.C.F.) à l'occasion de trois situations distinctes :

- Une situation d'évaluation en entreprise,
- Deux situations d'évaluation dans l'établissement de formation et dans le cadre des activités habituelles d'enseignement.

L'évaluation globale de l'épreuve porte sur 200 points

L'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement des situations d'évaluations organisées sous la responsabilité du chef d'établissement.

### **1<sup>ère</sup> situation : évaluation en milieu professionnel (50 points)**

La formation en entreprise permet d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en terme de savoir-faire et de savoir-être, et fait l'objet d'une évaluation en fin de période de formation, lors du dernier semestre.

#### **• Contenu de la situation d'évaluation**

L'évaluation réalisée en milieu professionnel s'appuie sur des situations professionnelles réelles et sur les critères établis par le référentiel de certification conformément à ceux définis pour l'épreuve.

Ces critères sont explicités dans un document servant de support à l'évaluation. Le document est transmis au responsable de la formation en entreprise par l'établissement de formation. Il doit être validé sur le plan académique (conseiller de l'enseignement technologique, inspecteur éducation nationale).

- **Critères d'évaluation**

L'évaluation en entreprise est complémentaire des évaluations en établissement de formation. Elle permet d'évaluer le candidat sur la base du référentiel de certification.

L'évaluation se déroule au sein de l'entreprise. L'évaluation de la période est conduite conjointement par le formateur en entreprise (tuteur ou maître d'apprentissage) et le formateur du domaine professionnel.

L'évaluation porte sur:

- La maîtrise des techniques de fabrication des produits de glacerie en entreprise dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail (20 points)
- Les attitudes, le comportement et la communication professionnels en entreprise (savoir être) (30 points)

**2<sup>ème</sup> situation : évaluation en établissement de formation (65 points)**

Elle se déroule à mi-parcours de la formation. Elle est organisée par le responsable de la formation dans le cadre habituel des cours.

- **Contenu de la situation d'évaluation**

L'évaluation comporte deux phases:

**Phase de calcul de table analytique du sorbet** : 30 minutes

A partir d'une commande accompagnée d'une table analytique, le candidat doit :

- Calculer la recette du sorbet
- Reporter les résultats sur la table analytique

L'extrait sec du fruit est indiqué au candidat au début de l'épreuve

**Phase pratique** : 4 heures maximum

En fonction de la commande, le candidat doit produire :

1- **Une glace et un sorbet** sélectionnés dans la liste suivante :

- Glaces au lait
- Crèmes glacées
- Glaces aux œufs
- Glaces aux fruits
- Sorbets aux fruits
- Sorbets plein fruit

2- **Des bases de pâtisserie, confiserie, chocolaterie** sélectionnées dans la liste suivante :

- Biscuit aux amandes
- Biscuit cuillère
- Génoise
- Pâtes sablées
- Appareils meringués
- Petits fours
- Nougatine
- Décors simples de chocolat
- Sauces et coulis

- **Critères d'évaluation**

L'évaluation porte sur:

- Le calcul d'une table analytique (10 points)

- La réalisation de produits glacés et autres produits de base de pâtisserie, confiserie, chocolaterie (55 points) Le candidat est informé à l'avance de la date de l'évaluation

### **3<sup>ème</sup> situation : évaluation en établissement de formation (85 points)**

Elle se déroule en fin de parcours de formation. Elle est organisée par le responsable de la formation dans le cadre habituel des cours.

#### **• Contenu de la situation d'évaluation**

L'évaluation comporte deux phases liées par une thématique commune :

#### **Phase graphique : 45 minutes**

Après avoir fait une analyse des répertoires graphiques, formels, colorés, texturés, stylistique et/ou symbolique des visuels fournis et des documents de références, le candidat sélectionnera tout ou partie des éléments pour les composer au regard d'un thème commun défini.

La proposition graphique se situera dans le cadre du design culinaire ou du design de communication : identité visuelle, affiche, PLV (publicité sur le lieu de vente)...

Le candidat mettra en œuvre les moyens plastiques les plus adaptés afin de proposer une interprétation en cohérence avec le domaine de la glacerie.

Indicateurs d'évaluation au regard du cahier des charges, du thème proposé et du sujet :

- L'observation est sélective et porteuse des sens.
- Les relevés graphiques sont justes.
- La sélection est organisée, explicite et pertinente par rapport au thème défini
- La production graphique est en adéquation formelle, colorée, texturée, stylistique et symbolique, avec le thème défini.
- Les choix plastiques (formes, couleurs, valeurs, textures, formats..) sont justifiés
- Le vocabulaire technique est approprié.

#### **Phase pratique :**

La glace et le sorbet seront réalisés par le candidat préalablement à la situation d'évaluation. En fonction de la commande, il doit produire:

1- **Un produit non turbiné** sélectionné dans la liste suivante :

- Pâtes à bombe
- Parfaits glacés
- Mousses glacées
- Soufflés glacés
- Nougats glacés

2- **Un dessert glacé** sélectionné dans la liste suivante et à partir d'une fiche technique fournie :

- Entremets glacés
- Vacherins
- Omelette norvégienne
- Soufflés glacés
- Charlottes glacées
- Bûches glacées

3- **Un dessert glacé individuel** sélectionné dans la liste suivante et à partir d'une fiche technique fournie :

- Coupes glacées
- Desserts à l'assiette
- Fruits givrés
- Profiteroles glacées
- Petits gâteaux glacés

4- **Des décors et des finitions des productions**

#### **• Critères d'évaluation**

L'évaluation porte sur:

- Les arts appliqués (30 points)
- La réalisation de productions glacées (55 points)

	<b>Prévention santé environnement</b>	Coefficient 1
--	---------------------------------------	---------------

## 1 - Objectifs de l'épreuve

### **Epreuve ponctuelle (notée sur 20) 2 heures** **Évaluation de prévention-santé-environnement**

#### Objectifs de l'épreuve

L'épreuve a pour objectif d'évaluer les compétences du candidat à :

- conduire une démarche d'analyse de situations en appliquant la démarche de résolution de problème ;
- analyser une situation professionnelle en appliquant différentes démarches : analyse par le risque, par le travail, par l'accident ;
- mobiliser des connaissances scientifiques, juridiques et économiques ;
- proposer et justifier les mesures de prévention adaptées ;
- proposer des actions permettant d'intervenir efficacement face à une situation d'urgence.

#### Critères d'évaluation

L'évaluation porte notamment sur :

- la qualité du raisonnement et de l'analyse ;
- l'exactitude des connaissances ;
- la pertinence et le réalisme des solutions proposées ;
- l'efficacité de la démarche face à une situation d'urgence.

#### Modalités d'évaluation

#### **Évaluation par épreuve ponctuelle** (2 heures)

Le sujet se compose de deux parties correspondant l'une aux modules 1 à 7 qui portent sur l'éducation de l'individu à la santé, à la consommation et au développement durable, l'autre aux modules 8 à 12 qui portent sur la connaissance du milieu professionnel et la prévention des risques. Chaque partie comporte plusieurs questions indépendantes ou liées permettant d'évaluer les connaissances et les compétences relatives aux modules correspondants.

#### **Première partie**, notée sur 10 points :

- Le questionnaire prend appui sur des situations de la vie quotidienne et permet d'évaluer des contenus d'au moins deux modules parmi les modules de 1 à 7.

#### **Deuxième partie**, notée sur 10 points :

Elle permet d'évaluer des contenus :

- du module 8 noté sur 4 points à travers la mise en œuvre de la démarche d'approche par le risque. Le candidat dispose de documents ressources lui permettant de proposer une démarche de prévention. Le questionnaire intègre une question qui permet d'expliquer la conduite à tenir face à une situation d'urgence ;
- des modules de 9 à 12 notés sur 6 points. L'évaluation s'appuie sur un dossier ressource qui présente une situation d'entreprise. Les contenus du dossier permettent la mise en œuvre de la démarche d'analyse par le travail, la mobilisation des connaissances scientifiques et législatives, l'argumentation des solutions proposées.

Le dossier fourni au candidat présente :

- une situation professionnelle ;
- une description des activités de l'entreprise ;
- des documents législatifs et réglementaires nécessaires.

#### Évaluation par contrôle en cours de formation

Pour les candidats de la voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité, le contrôle en cours de formation est organisé à partir de deux situations d'évaluation écrites correspondant à la définition de chacune des deux parties de l'épreuve ponctuelle.

#### **La première situation d'évaluation** d'une durée de 1 heure, est notée sur **10 points**.

Le questionnaire prend appui sur des situations de la vie quotidienne et permet d'évaluer des contenus d'au moins deux modules parmi les modules de 1 à 7.

**La deuxième situation d'évaluation** d'une durée de 1 heure, est notée sur 10 points. Elle permet d'évaluer des contenus

- du module 8 noté sur 4 points à travers la mise en œuvre de la démarche d'approche par le risque. Le candidat dispose de documents ressources lui permettant de proposer une démarche de prévention. Le questionnaire intègre une question qui permet d'expliquer la conduite à tenir face à une situation d'urgence ;
- des modules de 9 à 12 notés sur 6 points. L'évaluation s'appuie sur un dossier ressource qui présente une situation d'entreprise. Les contenus du dossier permettent la mise en œuvre de la démarche d'analyse par le travail, la mobilisation des connaissances scientifiques et législatives, l'argumentation des solutions proposées.

Le dossier fourni au candidat présente :

- une situation professionnelle ;
- une description des activités de l'entreprise ;
- des documents législatifs et réglementaires nécessaires.

ACADEMIE DE	CENTRE	CAP GLACIER FABRICANT Epreuve EP2 ponctuelle
SESSION :	DATE :	

Synthèse Epreuve de Production et Valorisation des Desserts Glacés EP2 coefficient 10

CANDIDAT N° :	NOM :	PRENOM :
---------------	-------	----------

PHASE CALCUL TABLE ANALYTIQUE	/10
PHASE ARTS APPLIQUES	/30
PHASE PRATIQUE	
- Production	/120
- Valorisation de la production	/20
- Hygiène et sécurité	/20
TOTAL	/200

Note finale proposée au jury : (Arrondie au ½ point supérieur)	/20	Emargement :
-------------------------------------------------------------------	-----	--------------

Commentaires et justifications si note inférieure à la moyenne :
------------------------------------------------------------------

ACADEMIE DE	CENTRE	CAP GLACIER FABRICANT Epreuve EP2 ponctuelle
SESSION :	DATE :	

CANDIDAT N° :	NOM :	PRENOM :
---------------	-------	----------

**Phase calcul table analytique /10**

	Coef		note sur 10
Calculer la formule du sorbet  /10	0.6	Calculer la recette du sorbet	
	0.3	Reporter les résultats sur la table analytique	
	0.1	Qualité et clarté du document	
Nom et prénom du membre du jury		Emargement	

**Phase arts appliqués /30**

	Coef		note sur 10
Présentation graphique de la production  /30	0.4	Interpréter de façon cohérente un modèle réel par le dessin	
	0.3	Appliquer les notions de proportion, d'échelle, de plein, de vide...	
	0.4	Représenter en perspective des volumes simples	
	0.5	Organiser spatialement des volumes entre eux	
	0.3	Simplifier et styliser une forme	
	0.3	Décrire les qualités sensorielles d'un produit grâce à un vocabulaire approprié	
	0.4	Equilibrer les compositions et dimension esthétique	
	0.4	Associer les couleurs	
Nom et prénom du membre du jury		Emargement	

ACADEMIE DE	CENTRE	CAP GLACIER FABRICANT Epreuve EP2 ponctuelle
SESSION :	DATE :	

CANDIDAT N° :	NOM :	PRENOM :
---------------	-------	----------

**Phase pratique production /120**

	Coef		note sur 10
Comportement professionnel  /20	0.3	Adapter sa tenue aux exigences professionnelles	
	0.8	Organiser son poste de travail	
	0.4	Utiliser de manière rationnelle les matériels, les matières premières et les moyens (eau, énergie...)	
	0.5	Vérifier, contrôler (DLC, DLUO) déconditionner les matières premières en respectant le guide des bonnes pratiques	
Fabrication des produits glacés  /70	1	Peser, mesurer des ingrédients	
	1.5	Préparer des mix de glaces et sorbets selon les process (en respectant l'ordre logique d'incorporation des ingrédients)	
	1	Turbiner, sangler des glaces et des sorbets	
	1.5	Réaliser des produits glacés non turbinés	
	1.5	Mouler ou chemiser des glaces ou des sorbets	
	0.5	Stocker et gérer les produits finis	
Fabrication des produits de pâtisserie  /30	0.8	Réaliser des pâtes (sablée, sucrée...) ou des biscuits (cuillère, Joconde...)	
	0.8	Mettre au point du chocolat de couverture	
	0.8	Réaliser de la nougatine	
	0.2	Réaliser une sauce ou un coulis	
	0.4	Préparer des petits fours (coques de macaron, sablé divers, madeleine...)	
Nom et prénom du membre du jury		Emargement	

ACADEMIE DE	CENTRE	CAP GLACIER FABRICANT Epreuve EP2 ponctuelle
SESSION :	DATE :	

CANDIDAT N° :	NOM :	PRENOM :
---------------	-------	----------

**Phase pratique valorisation de la production /20**

	Coef		note sur 10
Finition, dressage et décor  /15	0.5	Procéder à la finition et à la décoration des produits glacés	
	0.4	Dresser le dessert individuel (coupe glacée, dessert à l'assiette...)	
	0.3	Réaliser des décors simples en chocolat	
	0.3	Monter un support en nougatine pour la présentation des produits glacés	
Dégustation  /5	0.3	Texture et équilibre des composants	
	0.2	Analyse sensorielle des produits glacés	
Nom et prénom du membre du jury		Emargement	

**Phase pratique hygiène et sécurité /20**

Démarche qualité  /20	1	Nettoyer, désinfecter le poste de travail, les outillages, les équipements, les matériels, les locaux (avant, pendant et après la production)	
	0.5	Respecter les recommandations de santé et de sécurité au travail	
	0.5	Stocker et étiqueter les productions	
Nom et prénom du membre du jury		Emargement	

ACADEMIE DE	CENTRE	CAP GLACIER FABRICANT Epreuve EP2 CCF
SESSION :	DATE :	

Synthèse Epreuve de Production et Valorisation des Desserts Glacés EP2 coefficient 10

CANDIDAT N° :	NOM :	PRENOM :
---------------	-------	----------

	<b>SITUATION 1</b>	/65
<b>Phase pratique – calcul de la table analytique</b>		/10
<b>Phase pratique – production</b>		/55
	<b>SITUATION 2</b>	/85
<b>Phase pratique – Arts appliqués</b>		/30
<b>Phase pratique – valorisation de la production</b>		/55
	<b>SITUATION 3</b>	/50
<b>Phase pratique – période de formation en milieu professionnel</b>		/50
TOTAL		/220

Note finale proposée au jury : (arrondie au ½ point supérieur)	/20	Emargement :
-------------------------------------------------------------------	-----	--------------

Commentaires et justifications si note inférieure à la moyenne :
------------------------------------------------------------------

ACADEMIE DE	CENTRE	CAP GLACIER FABRICANT Epreuve EP2 CCF SITUATION 1
SESSION :	DATE :	

CANDIDAT N° :	NOM :	PRENOM :
---------------	-------	----------

**SITUATION 1 :** / 65

	Coef		note sur 10
Calculer la formule du sorbet /10	0.6	Calculer la recette du sorbet	
	0.3	Reporter les résultats sur la table analytique	
	0.1	Qualité et clarté du document	
Fabrication des produits glacés et de pâtisserie /55	0.3	Peser, mesurer des ingrédients	
	1.5	Préparer des mix de glaces et sorbets selon les process (en respectant l'ordre logique d'incorporation des ingrédients)	
	0.8	Turbiner, sangler des glaces et des sorbets	
	0.3	Stocker et gérer les produits finis	
	0.6	Réaliser des pâtes (sablée, sucrée...) ou des biscuits (cuillère, Joconde...)	
	0.6	Mettre au point du chocolat de couverture et réaliser des décors simples.	
	0.8	Réaliser de la nougatine	
	0.2	Réaliser une sauce ou un coulis	
0.4	Préparer des petits fours (coques de macaron, sablé divers, madeleine....)		
Nom et prénom du membre du jury		Emargement	

ACADEMIE DE	CENTRE	CAP GLACIER FABRICANT Epreuve EP2 CCF SITUATION 2
SESSION :	DATE :	

CANDIDAT N° :	NOM :	PRENOM :
---------------	-------	----------

**SITUATION 2 : / 85**

	Coef		note sur 10
Présentation graphique de la production  /30	0.4	Interpréter de façon cohérente un modèle réel par le dessin	
	0.3	Appliquer les notions de proportion, d'échelle, de plein, de vide...	
	0.4	Représenter en perspective des volumes simples	
	0.5	Organiser spatialement des volumes entre eux	
	0.3	Simplifier et styliser une forme	
	0.3	Décrire les qualités sensorielles d'un produit grâce à un vocabulaire approprié	
	0.4	Equilibrer les compositions et dimension esthétique	
	0.4	Associer les couleurs	
Fabrication des produits glacés.  Finition, dressage et décor  /55	1	Réaliser des produits glacés non turbinés	
	1	Mouler ou chemiser des glaces ou des sorbets	
	0.5	Procéder à la finition et à la décoration des produits glacés	
	1	Dresser le dessert individuel (coupe glacée, dessert à l'assiette...)	
	0.4	Réaliser des décors simples en chocolat	
	0.5	Monter un support en nougatine pour la présentation des produits glacés	
	0.4	Texture et équilibre des composants	
	0.4	Analyse sensorielle des produits glacés	
	0.3	Nettoyer, désinfecter le poste de travail, les outillages, les équipements, les matériels, les locaux (avant, pendant et après la production)	
Nom et prénom du membre du jury		Emargement	

ACADEMIE DE	CENTRE	CAP GLACIER FABRICANT Epreuve EP2 CCF SITUATION 3 PFMP
SESSION :	DATE :	

CANDIDAT N° :	NOM :	PRENOM :
---------------	-------	----------

**SITUATION 3 : / 50**

		Coef	note sur 10	
			PFMP 1 FORMATIVE	PFMP 2 CERTIFICATIVE
Comportement professionnel	0.2	Adapter sa tenue aux exigences professionnelles de l'entreprise.		
	0.1	Respecter le règlement de l'entreprise : ponctualité, assiduité, politesse envers ses interlocuteurs.		
	0.2	S'intégrer au sein d'une équipe de travail (communication, attitude d'écoute, faire preuve d'initiative...).		
Organisation et approvisionnement	0.4	Vérifier et contrôler (DLC ou DLUO) déconditionner les matières premières selon le guide des bonnes pratiques		
	0.3	Identifier les matières premières pour la production		
Production glacierie et pâtisserie	1	Préparer et turbiner des « mix » de glaces et sorbets (pesée, pasteuriser, homogénéiser, maturer et turbiner)		
	0.4	Mouler, préparer des bacs de vente		
	1	Monter des produits glacés : bombes, entremets, vacherins, soufflés, verrines...		
	0.4	Procéder à la décoration de produits glacés		
	0.3	Réaliser des pâtes et crème diverses (brisée, sucrée, biscuits, mousseline, chiboust...)		
	0.2	Conditionner, étiqueter et stocker les produits glacés		
Démarche qualité et hygiène	0.2	Réaliser des relevés de température sur les documents de traçabilité		
	0.3	Réaliser l'entretien journalier des locaux et effectuer en permanence le nettoyage et la désinfection des équipements et petits matériels		
		<b>TOTAL</b>		

Nom et prénom du membre du jury

Emargement