

# CAP PÂTISSIER



Dossier national d'évaluation Epreuve  
EP2 - Fabrication de pâtisseries

**Application**

Epreuve ponctuelle : juin 2016

Epreuve en CCF : rentrée 2015

Chère collègue, cher collègue

J'ai le plaisir de vous adresser ce livret regroupant les nouvelles grilles officielles d'évaluation des épreuves pratiques du CAP pâtissier applicables pour la **session 2016** (modalité CCF et modalité ponctuelle).

La rénovation du CAP boulanger nécessitait la création de supports adaptés d'évaluation, ce fut l'occasion de revoir également ceux du CAP pâtissier dans une volonté d'apporter une harmonisation dans la certification de ces deux diplômes intermédiaires du baccalauréat professionnel boulanger pâtissier.

Dès lors une équipe s'est constituée réunissant des IEN (Mickael DUCHIRON, Jean Marc FABRE, Serge MATHOUX, Christiane RIBAT, Annabel DURAND) et des enseignants (plus particulièrement Patrick FERRAND, Patrice GRELLIER, Bernard JESSEL, Denis CREPET, Yann TABOUREL) de cinq académies (Aix Marseille, Caen, Lyon, Rennes, Toulouse).

Je tiens ici à remercier leur engagement, ainsi que celui de tous les professionnels (en particulier les CET de l'académie de Lyon M. PAILLASSON, M. RIGAUD, M. ROLANCY) qui ont permis de réaliser ces documents mais aussi de les tester en condition réelle.

D'autres enseignants ont participé ponctuellement à la réflexion, à l'occasion de réunions de choix de sujets, d'épreuves..., je ne pourrai les citer tous. Enfin, les collègues IEN SBSSA de l'académie de Lyon et de Toulouse ont également apporté leur contribution.

Le travail du groupe a été constructif et guidé par la volonté de prendre en compte les attentes de la profession dans le respect des référentiels.

Le principe de base de ces grilles est que toutes les notes sont données sur 10, des coefficients sont ensuite appliqués pour différencier les valeurs des différents items.

L'évaluation en entreprise se fait sous forme de profil. Le travail durant la phase d'observation du candidat ou d'interrogation de celui-ci s'en trouve facilité.

Le calcul final est opéré lors de la saisie des notes sur un tableur (ou lors du report manuel). Des fichiers (tableur) seront adressés dans les académies, en complément, afin de faciliter les calculs, l'harmonisation et le report des notes finales.

Bien cordialement

**Brigitte Le Brethon**

IGEN économie et gestion

## Dossier national d'évaluation

### Sommaire

Épreuve pratique : finalités, objectifs et évaluation de l'épreuve	page 3
Épreuve ponctuelle pratique, écrite et orale : définition	page 4
Synthèse épreuve de fabrication de pâtisseries : évaluation ponctuelle	page 5
Feuilles de notation à utiliser durant l'épreuve ponctuelle	pages 6 à 9
Épreuve en CCF pratique, écrite et orale : définition	pages 10 à 11
Synthèse épreuve de fabrication de pâtisseries : évaluation en CCF	page 12
Feuilles de notation à utiliser durant l'évaluation en CCF	pages 13 à 18

## Epreuve pratique coefficient 11

L'épreuve permet de s'assurer que le candidat est capable d'organiser sa production ; de réaliser et présenter des produits de pâtisserie commercialisables ; de justifier ses connaissances technologiques et en sciences appliquées relatives à la fabrication de pâtisseries. Elle porte sur tout ou partie des compétences et des savoirs associés de technologie de la pâtisserie et de sciences de l'alimentation précisés dans le référentiel pour cette épreuve.

### L'évaluation porte sur :

- la pertinence de l'organisation de la production (phases écrite et pratique) ;
- la maîtrise des techniques de fabrication des produits de pâtisserie ;
- la fabrication de produits de pâtisserie commercialisables ;
- la présentation professionnelle des fabrications réalisées : un ou plusieurs produits de pâtisserie à fabriquer est ou sont réalisés en fonction d'un thème donné. Ce thème fournit le contexte de l'évaluation des arts appliqués à la profession (adéquation entre le sujet et la production, appréciation visuelle et gustative, arts appliqués à la profession) ;
- la pertinence des réponses orales aux questions liées aux fabrications réalisées et portant sur les savoirs associés de sciences de l'alimentation et de technologie définis pour l'épreuve ;
- l'aptitude du candidat à communiquer ;
- le comportement professionnel et le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail.

### L'épreuve pratique comporte **trois phases d'évaluation** :

- une phase **écrite** définissant l'organisation du travail (10 points) ;
- une phase **pratique** de fabrication des produits de pâtisserie (130 points) ;
- une phase d'évaluation **orale** des connaissances liées à la fabrication en technologie de la pâtisserie (20 points) et en sciences de l'alimentation (20 points).

### À l'issue de l'épreuve :

- la présentation de la production et son adéquation au thème du sujet sont évaluées conjointement par un professeur d'arts appliqués et un professionnel ou un professeur technique de pâtisserie (20 points) ;
- la dégustation des produits fabriqués est réalisée conjointement par un professionnel ou un professeur technique de pâtisserie (20 points).

## Épreuve ponctuelle pratique, écrite et orale : 7 heures maximum – 220 points

L'épreuve comporte cinq fabrications à réaliser :

- un entremets ;
- une tarte ;
- une fabrication à base de pâte feuilletée ou pâte à choux ;
- une viennoiserie ;
- une présentation des produits finis ;

et un entretien en technologie de pâtisserie et en sciences de l'alimentation (au maximum de quinze minutes chacun) à organiser durant l'épreuve dans le respect des règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail.

### Critères d'évaluation

Pour la **fabrication**, l'évaluation porte sur :

- la pertinence de l'organisation de la production (parties écrite et pratique) ;
- la maîtrise des techniques de fabrication des produits de pâtisserie ;
- la fabrication de produits de pâtisserie commercialisables ;
- la présentation professionnelle des fabrications réalisées et leur dégustation (adéquation entre le sujet et la production, appréciation visuelle et gustative) ;
- le comportement professionnel et le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail.

Pour les deux **oraux** inclus durant la partie pratique, l'évaluation porte sur :

- la pertinence des réponses orales aux questions liées aux fabrications réalisées et portant sur les savoirs associés de sciences de l'alimentation et de technologie définis pour l'épreuve ;
- l'aptitude du candidat à communiquer.

Pour les **arts appliqués**, l'évaluation porte sur la ou les fabrications réalisées sur le thème fourni dans le sujet, et notamment sur les points suivants :

- le décor, l'organisation des garnitures, les volumes, les associations de couleurs, la présentation générale ;
- la cohérence de la ou les fabrications avec le thème fourni dans le sujet ;
- la maîtrise des savoir-faire liés à la fabrication réalisée : organiser, transposer, interpréter, Composer.

Académie de	Centre	<b>CAP PATISSIER épreuve EP2 ponctuelle</b>
SESSION :	Date :	

**Synthèse Épreuve de fabrication de pâtisseries EP2 – coefficient 11  
EVALUATION PONCTUELLE**

CANDIDAT N°	Nom :	Prénom :
-------------	-------	----------

<b>Phase pratique - fabrication</b>	<b>/ 130</b>
<b>Phase écrite – organisation du travail</b>	<b>/ 10</b>
<b>Phase de présentation des fabrications</b>	<b>/ 40</b>
Phase de présentation arts appliqués	/ 20
Phase de présentation dégustation professionnelle	/ 20
<b>Phase orale – technologie de la pâtisserie</b>	<b>/ 20</b>
<b>Phase orale – sciences de l'alimentation</b>	<b>/ 20</b>
<b>TOTAL</b>	<b>/ 220</b>

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

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

Académie de	Centre	<b>CAP PATISSIER épreuve EP2 ponctuelle</b>
SESSION :	Date :	

**Notes sur 10** (points entiers)

<b>Phase pratique / 130</b>									
	Coef.	N° Candidats							
<b>Viennoiserie Pâte levée et / ou levée feuilletée (25 points)</b>	1	Fabrication de la pâte levée - pétrissage - contrôle des fermentations							
	1,5	Tourage - détaillage - façonnage							
<b>Fabrication à base de pâte feuilletée ou pâte à choux (20 points)</b>	1	Fabrication de la pâte - tourage ou dressage - détaillage							
	0,5	Préparation de la crème et ou de la garniture / garnissage							
	0,5	Finition, décor							
<b>Tarte (15 points)</b>	0,5	Fabrication de la pâte friable							
	0,5	Préparation de la crème et ou de la garniture							
	0,5	Fonçage - finition							
<b>Entremets (30 points)</b>	1	Fabrication du biscuit, de la génoise, ...							
	1	Réalisation de la crème, mousse...							
	1	Montage - finition, décor							
<b>Opérations et techniques communes (25 points)</b>	1	Conduite des cuissons (toutes formes de cuisson)							
	1	Techniques gestuelles - rapidité - dextérité							
	0,5	Organisation du travail et de la production							
<b>Comportement professionnel (15 points)</b>	0,5	Utilisation rationnelle des matériels, des fluides et des matières premières							
	0,5	Organisation du poste de travail							
	0,5	Respect des règles d'hygiène de santé et de sécurité (y compris tenue de travail)							

Nom et Prénom du membre de jury

Emargement

Académie de	Centre	<b>CAP PATISSIER épreuve EP2 ponctuelle</b>
SESSION :	Date :	

### Phase écrite /10

Notes sur 10 (points entiers)

Coef.		N° Candidats											
<b>Organisation du travail (10 points)</b>	0,5	Ordonnancement des étapes											
	0,3	Estimation du temps de chaque étape											
	0,2	Qualité du document											
Nom et Prénom du membre de jury											Emargement		

### Phase de présentation des fabrications et dégustation / 40

#### Phase de présentation arts appliqués / 20

Notes sur 10 (points entiers)

Coef.		N° Candidats											
<b>Présentation de la production et adéquation au thème (20 points)</b>	0,4	Cohérence avec le thème, exploitation du thème											
	0,6	Présentation générale : équilibre des compositions et dimension esthétique											
	0,6	Décor : qualité et finesse de la réalisation											
	0,2	Association des couleurs											
	0,2	Volumes											
Un professeur d'arts appliqués et un professeur de pâtisserie ou un professionnel – Nom et prénom du membre de jury											Emargement		

#### Phase de présentation - dégustation professionnelle / 20

Notes sur 10 (points entiers)

Coef.		N° Candidats											
<b>Présentation Dégustation professionnelle (20 points)</b>	0,5	Entremets commercialisable (aspect, texture et goût)											
	0,5	Tarte commercialisable (aspect, texture et goût)											
	0,5	Fabrication à base de pâte feuilletée ou pâte à choux commercialisable (aspect, texture et goût)											
	0,5	Viennoiserie commercialisable (aspect, texture et goût)											
Un professeur de pâtisserie et un professionnel – Nom et prénom du membre de jury											Emargement		



Académie de	Centre	<b>CAP PATISSIER épreuve EP2 ponctuelle</b>
SESSION :	Date :	

**Précisions pour les membres du jury de l'évaluation orale des connaissances en technologie de la pâtisserie :**

Les évaluations orales seront réalisées au cours de la phase pratique, à des moments propices laissés à l'initiative de chaque jury de manière à ne pas gêner le déroulement des fabrications du candidat.

L'évaluation orale dure au maximum 15 minutes. Elle se fait dans le laboratoire. Elle est menée par un jury composé d'un professionnel pâtissier et un enseignant de technologie de la discipline professionnelle.

Les sujets des questions portent obligatoirement sur les fabrications réalisées par le candidat, et sont limités à **tout ou partie** des savoirs associés de technologie de la pâtisserie suivants :

*S1.1.3 – Le vocabulaire professionnel, S1.2.1 – L'éducation sensorielle et S3.2 – Les techniques de fabrication*

**Phase orale - technologie de la pâtisserie / 20**

Les savoirs évalués doivent être précisés par une croix (X)

		N° Candidats												
<b>S1.1.3 - Vocabulaire professionnel</b>	Principaux termes professionnels : - définition, - association aux matériels et outillages, aux gestuelles et techniques													
<b>S1.2.1 - Education sensorielle (au regard de la vue, du goût de l'odorat, du toucher, de l'ouïe)</b>	Qualités organoleptiques d'un produit : - principaux descripteurs - action correctives à mener en présence de défauts (saveurs, textures...)													
<b>S3.2 - Techniques de fabrication (connaissances et application)</b>	Pâtes, crèmes, cuissons de sucre, produits d'accompagnement, éléments de décor et de finition : - matières premières utilisées - étapes de fabrication - utilisations principales													

**Notes sur 10** (points entiers)

Coef.	N° Candidats													
1,8	<b>Pertinence des réponses aux questions liées aux fabrications réalisées</b>													
0,2	<b>Aptitude à communiquer (argumentation, aisance, ...)</b>													

Dans le cas de note inférieure à 05 / 10 pour la pertinence des réponses aux questions liées aux fabrications réalisées, il est demandé au jury de justifier la note du candidat (n° du candidat à préciser).

Nom et Prénom du membre de jury

Emargement

Académie de	Centre	<b>CAP PATISSIER épreuve EP2 ponctuelle</b>
SESSION :	Date :	

**Précisions pour les membres du jury de l'évaluation orale des connaissances en sciences de l'alimentation :**

Les évaluations orales seront réalisées au cours de la phase pratique, à des moments propices laissés à l'initiative de chaque jury de manière à ne pas gêner le déroulement des fabrications du candidat. L'évaluation orale dure au maximum 15 minutes. Elle se fait dans le laboratoire. Elle est menée par un jury composé d'un professionnel de pâtisserie et un enseignant de biotechnologie.

Les sujets des questions portent obligatoirement sur les fabrications réalisées par le candidat, et sont limités à **tout ou partie** des savoirs associés de sciences de l'alimentation suivants :

S4.1.1.2 – Principales propriétés physico-chimiques mises en œuvre en pratique professionnelle, S4.1.3.1 – La perception sensorielle, S4.1.3.2. – L'équilibre alimentaire,  
S4.2.3.2 – Hygiène du personnel, S4.2.3.3 – Hygiène du milieu et du matériel,  
S4.3.1.1.3 – Sécurité, S4.3.4.3 – Matériaux utilisés dans le secteur professionnel et leurs propriétés

**Phase orale – sciences de l'alimentation / 20**

Les savoirs évalués doivent être précisés par une croix (X)

		N° Candidats											
<b>Sciences de l'aliment</b>	S4.1.1.2 – Principales propriétés physico-chimiques mises en œuvre en pratique professionnelle												
	S4.1.3.1 - La perception sensorielle												
	S4.1.3.2. – L'équilibre alimentaire												
<b>Hygiène et prévention</b>	S4.2.3.2 – Hygiène du personnel												
	S4.2.3.3 – Hygiène du milieu et du matériel												
<b>Sciences appliquées aux locaux et aux équipements</b>	S4.2.3.2 – Sécurité												
	S4.2.3.3 – Matériaux utilisés dans le secteur professionnel et leurs propriétés												

Notes sur 10 (points entiers)

Coef.	N° Candidats												
1,8	<b>Pertinence des réponses aux questions liées aux fabrications réalisées</b>												
0,2	<b>Aptitude à communiquer (argumentation, aisance, ...)</b>												

Dans le cas de note inférieure à 05 / 10 pour la pertinence des réponses aux questions liées aux fabrications réalisées, il est demandé au jury de justifier la note du candidat (n° du candidat à préciser).

Nom et Prénom du membre de jury

Emargement

## Épreuve en contrôle en cours de formation (CCF) – 220 points

L'évaluation des compétences des candidats s'effectue à l'occasion de trois situations d'évaluation :

- deux situations d'évaluation dans l'établissement de formation et dans le cadre des activités habituelles d'enseignement ;
- une situation d'évaluation en entreprise.

Chaque situation :

- permet, sous forme de sondage et dans le cadre de travaux pratiques habituels réalisés, tant en établissement de formation qu'en entreprise, d'évaluer des compétences caractéristiques du diplôme,
- fait l'objet d'une proposition de note établie conjointement par un membre de l'équipe pédagogique et un professionnel.

La note définitive est arrêtée par le jury.

### Première situation d'évaluation (50 points)

---

Elle se déroule en établissement de formation en fin de premier trimestre de l'année terminale de formation.

L'évaluation comporte **deux parties** :

- une partie écrite d'organisation du travail (d'une durée de 15 minutes environ) ;
- une partie pratique de fabrications.

Le support de l'évaluation est une commande de différentes fabrications simples (une tarte pour 6 personnes, une fabrication à base de pâte feuilletée ou de pâte à choux) et un enchaînement des tâches à accomplir. La fiche technique des produits de la commande est fournie au candidat. Les pétrissages sont réalisés mécaniquement. La durée de la partie pratique est d'environ 3 heures. Dans le cas de la pâte feuilletée, la détrempe peut être réalisée à l'avance par le candidat dans son établissement de formation, dans un temps compris dans celui de l'épreuve.

### Critères d'évaluation

L'évaluation porte sur :

- l'organisation écrite du travail (5 points) ;
- la réalisation d'une tarte pour 6 personnes (15 points) ;
- la réalisation d'une fabrication à base de pâte feuilletée ou de pâte à choux (20 points) ;
- la présentation et la dégustation des fabrications (5 points pour la tarte et la pâte feuilletée ou pâte à choux, 5 points pour le projet esthétique).

### Deuxième situation d'évaluation (130 points)

---

Elle se déroule en établissement de formation au cours du dernier trimestre de l'année terminale de formation. L'évaluation comporte **trois parties** :

- une partie écrite d'organisation du travail (d'une durée de 15 minutes environ) ;
- une partie pratique de fabrications dont les arts appliqués ;
- une partie orale sur la technologie de la pâtisserie et sur les sciences de l'alimentation.

Le support de l'évaluation est une commande de différentes fabrications simples (un entremets pour 6 personnes ; la réalisation d'une pâte levée feuilletée, le détaillage, le façonnage, le pointage, l'apprêt et la cuisson) et un enchaînement des tâches à accomplir. Un ou plusieurs produits de pâtisserie à fabriquer est ou sont réalisés en fonction d'un thème donné. Ce thème fournit le contexte de l'évaluation des arts appliqués à la profession. La fiche technique des produits de la commande est fournie au candidat. Les pétrissages sont réalisés mécaniquement. La durée de la partie pratique est d'environ 3 heures.

Dans le cas de la pâte levée ou levée feuilletée, le pâton peut être réalisé à l'avance par le candidat dans son établissement de formation, dans un temps qui sera compris dans celui de l'épreuve.

Les oraux portant sur les sciences de l'alimentation et sur la technologie (au maximum de quinze minutes chacun) se déroulent durant l'épreuve pratique, à des moments propices laissés à l'initiative des membres du jury. Ils sont conduits respectivement par :

- par un professeur de biotechnologie et un professionnel ;
- un professeur de technologie de la pâtisserie et un professionnel.

### **Critères d'évaluation**

Pour la fabrication (70 points), l'évaluation porte sur :

- l'organisation écrite de la production (5 points) ;
- la maîtrise des techniques de fabrication des produits de pâtisserie dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail (entremets : 30 points ; pâte levée feuilletée : 25 points) ;
- la fabrication de produits de pâtisserie commercialisables et la présentation professionnelle des fabrications réalisées et leur dégustation (adéquation entre le sujet et la production, appréciation visuelle et gustative) (10 points).

Pour les deux oraux inclus durant la partie pratique, l'évaluation porte sur l'aptitude du candidat à communiquer et la pertinence des réponses orales aux questions liées aux fabrications réalisées et portant sur les savoirs associés de sciences de l'alimentation (20 points) et de technologie (20 points) définis pour l'épreuve.

Pour les arts appliqués, l'évaluation (20 points) porte sur la ou les fabrications réalisées sur le thème fourni dans le sujet, l'évaluation porte sur :

- ✓ le décor, l'organisation des garnitures, les volumes, les associations de couleurs, la présentation générale ;
- ✓ la cohérence de la ou les fabrications avec le thème fourni dans le sujet ;
- ✓ la maîtrise des savoir-faire liés à la fabrication réalisée : organiser, transposer, interpréter, composer.

### **Troisième situation d'évaluation (40 points)**

L'évaluation est liée à la formation en milieu professionnel, elle fait l'objet d'une évaluation en fin de période de formation.

### **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 (livret de liaison, livret d'évaluation). Le document, conçu par l'équipe pédagogique de l'établissement, est transmis au responsable de la formation en entreprise par l'établissement de formation.

L'équipe pédagogique et le professionnel consignent en outre dans ce document trois fabrications de pâtisserie réalisées en entreprise.

### **Critères d'évaluation**

L'évaluation porte sur :

- ✓ la maîtrise des techniques de fabrication des produits de pâtisserie dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail (10 points) ;
- ✓ le comportement **professionnel** en entreprise (30 points).

<u>Académie de</u>	<u>Centre</u>	<b>CAP PATISSIER</b> <b>épreuve EP2 - CCF</b>
SESSION :	Date :	

**Synthèse Épreuve de fabrication de pâtisseries EP2 – coefficient 11**  
**EVALUATION en CCF**

CANDIDAT	ÉTABLISSEMENT
Nom : _____ Prénom : _____	

<b>Situation 1</b>	<b>/ 50</b>
Phase pratique – fabrication	/ 35
Phase écrite – organisation du travail	/ 05
Phase de présentation dégustation professionnelle	/ 10
<b>Situation 2</b>	<b>/ 130</b>
Phase pratique – fabrication	/ 55
Phase écrite – organisation du travail	/ 05
Phase de présentation dégustation professionnelle	/ 30
Phase de présentation arts appliqués	/ 20
Phase de présentation dégustation professionnelle	/ 10
Phase orale – technologie de la pâtisserie	/ 20
Phase orale – sciences de l'alimentation	/ 20
<b>Situation 3</b>	<b>/ 40</b>
Maîtrise des Techniques de fabrication	/ 10
Comportement professionnel	/ 30
<b>TOTAL</b>	<b>/ 220</b>

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

Commentaires et justifications si note globale inférieure à la moyenne :

Académie de	Centre	<b>CAP PATISSIER épreuve EP2 CCF – Situation 1</b>
SESSION :	Date :	

### Phase pratique / 35

Notes sur 10 (points entiers)

Coef.		N° Candidats																			
<b>Fabrication à base de pâte feuilletée ou pâte à choux</b>  <b>(20 points)</b>	0,8	Fabrication de la pâte - tourage ou dressage - détaillage																			
	0,4	Préparation de la crème et ou de la garniture / garnissage																			
	0,2	Techniques gestuelles - rapidité - dextérité																			
	0,2	Conduite des cuissons (toutes formes)																			
	0,4	Finition, décor																			
<b>Tarte</b>  <b>(15 points)</b>	0,4	Fabrication de la pâte friable																			
	0,3	Préparation de la crème et ou de la garniture																			
	0,2	Techniques gestuelles - rapidité - dextérité																			
	0,2	Conduite des cuissons (toutes formes)																			
	0,4	Fonçage - finition																			
<b>Nom et Prénom du membre de jury</b>											<b>Emargement</b>										

### Phase écrite / 5

Notes sur 10 (points entiers)

Coef.		N° Candidats																			
<b>Organisation du travail</b>  <b>(5 points)</b>	0,2	Ordonnancement des étapes																			
	0,2	Estimation du temps de chaque étape																			
	0,1	Qualité du document																			
<b>Nom et Prénom du membre de jury</b>											<b>Emargement</b>										

### Phase de présentation - dégustation professionnelle / 10

Notes sur 10 (points entiers)

Coef.		N° Candidats																			
<b>Présentation Dégustation professionnelle</b>  <b>(10 points)</b>	0,5	Tarte commercialisable (aspect, texture et goût)																			
	0,5	Fabrication à base de pâte feuilletée ou pâte à choux commercialisable (aspect, texture et goût)																			
<b>Un professeur de pâtisserie et un professionnel – Nom et Prénom du membre de jury</b>											<b>Emargement</b>										

<u>Académie de</u>	<u>Centre</u>	<b>CAP PATISSIER épreuve EP2 CCF - Situation 2</b>
SESSION :	Date :	

**Phase pratique /55**

**Notes sur 10 (points entiers)**

	Coef.	N° Candidats									
<b>Viennoiserie Pâte levée et / ou levée feuilletée (25 points)</b>	0,7	Fabrication de la pâte levée - pétrissage - contrôle des fermentations									
	1	Tourage - détaillage - façonnage									
	0,3	Techniques gestuelles - rapidité - dextérité									
	0,2	Respect des règles d'hygiène de santé et de sécurité									
	0,3	Conduite des cuissons (toutes formes de cuisson)									
<b>Entremets  (30 points)</b>	0,8	Fabrication du biscuit, de la génoise, ...									
	0,8	Réalisation de la crème, mousse...									
	0,3	Techniques gestuelles - rapidité - dextérité									
	0,2	Respect des règles d'hygiène de santé et de sécurité									
	0,3	Conduite des cuissons (toutes formes de cuisson)									
	0,6	Montage - finition, décor									

Nom et Prénom du membre de jury

Emargement

<u>Académie de</u>	<u>Centre</u>	<b>CAP PATISSIER épreuve EP2 CCF - Situation 2</b>
<u>SESSION :</u>	<u>Date :</u>	

### Phase écrite /5

Notes sur 10 (points entiers)

Coef.		N° Candidats										
<b>Organisation du travail</b>  <b>(5 points)</b>	0,2	Ordonnancement des étapes										
	0,2	Estimation du temps de chaque étape										
	0,1	Qualité du document										
<b>Nom et Prénom du membre de jury</b>											<b>Emargement</b>	

### Phase de présentation des fabrications et dégustation / 30

#### Phase de présentation arts appliqués / 20

Notes sur 10 (points entiers)

Coef.		N° Candidats										
<b>Présentation de la production et adéquation au thème</b>  <b>(20 points)</b>	0,4	Cohérence avec le thème, exploitation du thème										
	0,6	Présentation générale : équilibre des compositions et dimension esthétique										
	0,6	Décor : qualité et finesse de la réalisation										
	0,2	Association des couleurs										
	0,2	Volumes										
<b>Un professeur d'arts appliqués et un professeur de pâtisserie ou un professionnel – Nom et Prénom du membre de jury</b>											<b>Emargement</b>	

#### Phase de présentation - dégustation professionnelle / 10

Notes sur 10 (points entiers)

Coef.		N° Candidats										
<b>Présentation Dégustation professionnelle</b>  <b>(10 points)</b>	0,5	Entremets commercialisable (aspect, texture et goût)										
	0,5	Viennoiserie commercialisable (aspect, texture et goût)										
<b>Un professeur de pâtisserie et un professionnel – Nom et Prénom du membre de jury</b>											<b>Emargement</b>	



<u>Académie de</u>	<u>Centre</u>	<b>CAP PATISSIER épreuve EP2 CCF - Situation 2</b>
<u>SESSION :</u>	<u>Date :</u>	

**Précisions pour les membres du jury de l'évaluation orale des connaissances en technologie de la pâtisserie :**

Les évaluations orales seront réalisées au cours de la phase pratique, à des moments propices laissés à l'initiative de chaque jury de manière à ne pas gêner le déroulement des fabrications du candidat.

L'évaluation orale dure au maximum 15 minutes. Elle se fait dans le laboratoire. Elle est menée par un jury composé d'un professionnel pâtissier et un enseignant de technologie de la discipline professionnelle.

Les sujets des questions portent obligatoirement sur les fabrications réalisées par le candidat, et sont limités à **tout ou partie** des savoirs associés de technologie de la pâtisserie suivants :

*S1.1.3 – Le vocabulaire professionnel, S1.2.1 – L'éducation sensorielle et S3.2 – Les techniques de fabrication*

**Phase orale - technologie de la pâtisserie / 20**

Les savoirs évalués doivent être précisés par une croix (X)

		<i>N° Candidats</i>							
<b>S1.1.3 - Vocabulaire professionnel</b>	Principaux termes professionnels : - définition, - association aux matériels et outillages, aux gestuelles et techniques								
<b>S1.2.1 - Education sensorielle (au regard de la vue, du goût de l'odorat, du toucher, de l'ouïe)</b>	Qualités organoleptiques d'un produit : - principaux descripteurs - action correctives à mener en présence de défauts (saveurs, textures...)								
<b>S3.2 - Techniques de fabrication (connaissances et application)</b>	Pâtes, crèmes, cuissons de sucre, produits d'accompagnement, éléments de décor et de finition : - matières premières utilisées - étapes de fabrication - utilisations principales								

**Notes sur 10 (points entiers)**

Coef.	<i>N° Candidats</i>								
1,8	<b>Pertinence des réponses aux questions liées aux fabrications réalisées</b>								
0,2	<b>Aptitude à communiquer (argumentation, aisance, ...)</b>								

Dans le cas de note inférieure à 05 / 10 pour la pertinence des réponses aux questions liées aux fabrications réalisées, il est demandé au jury de justifier la note du candidat (n° du candidat à préciser).

Nom et Prénom du membre de jury

Emargement

Académie de	Centre	<b>CAP PATISSIER épreuve EP2 CCF - Situation 2</b>
SESSION :	Date :	

**Précisions pour les membres du jury de l'évaluation orale des connaissances en sciences de l'alimentation :**

Les évaluations orales seront réalisées au cours de la phase pratique, à des moments propices laissés à l'initiative de chaque jury de manière à ne pas gêner le déroulement des fabrications du candidat. L'évaluation orale dure au maximum 15 minutes. Elle se fait dans le laboratoire. Elle est menée par un jury composé d'un professionnel de pâtisserie et un enseignant de biotechnologie.

Les sujets des questions portent obligatoirement sur les fabrications réalisées par le candidat, et sont limités à **tout ou partie** des savoirs associés de sciences de l'alimentation suivants :

- S4.1.1.2 – Principales propriétés physico-chimiques mises en œuvre en pratique professionnelle, S4.1.3.1 – La perception sensorielle, S4.1.3.2. – L'équilibre alimentaire,
- S4.2.3.2 – Hygiène du personnel, S4.2.3.3 – Hygiène du milieu et du matériel,
- S4.3.1.1.3 – Sécurité, S4.3.4.3 – Matériaux utilisés dans le secteur professionnel et leurs propriétés

**Phase orale – sciences de l'alimentation / 20**

Les savoirs évalués doivent être précisés par une croix (X)

		N° Candidats								
<b>Sciences de l'aliment</b>	S4.1.1.2 – Principales propriétés physico-chimiques mises en œuvre en pratique professionnelle									
	S4.1.3.1 - La perception sensorielle									
	S4.1.3.2. – L'équilibre alimentaire									
<b>Hygiène et prévention</b>	S4.2.3.2 – Hygiène du personnel									
	S4.2.3.3 – Hygiène du milieu et du matériel									
<b>Sciences appliquées aux locaux et aux équipements</b>	S4.2.3.2 – Sécurité									
	S4.2.3.3 – Matériaux utilisés dans le secteur professionnel et leurs propriétés									

Notes sur 10 (points entiers)

Coef.	N° Candidats								
1,8	<b>Pertinence des réponses aux questions liées aux fabrications réalisées</b>								
0,2	<b>Aptitude à communiquer (argumentation, aisance, ...)</b>								

Dans le cas de note inférieure à 05 / 10 pour la pertinence des réponses aux questions liées aux fabrications réalisées, il est demandé au jury de justifier la note du candidat (n° du candidat à préciser).

Nom et Prénom du membre de jury

Emargement

Académie de	Centre	<b>CAP PATISSIER épreuve EP2</b>
		<b>CCF - Situation 3</b>
SESSION :		ÉVALUATION EN ENTREPRISE

Nom et Prénom du Candidat	Identification ou cachet de l'entreprise :
---------------------------	--

Période de formation du :    /    / 2 0    Au    /    / 2 0

TI = Très Insuffisant    I = Insuffisant    B = Bien    TB = Très Bien

Production et technique →					/ 6
X compléter le profil	TI	I	B	TB	
Qualité de la technique gestuelle					
Rapidité d'exécution des tâches, dextérité					
Exécution des préparations de base (fruits, produits d'accompagnement...)					
Réalisation et travail des pâtes de base (friables, levées, biscuits...)					
Contrôle des fermentations					
Réalisation des crèmes, mousses, garnitures					
Garnissage et/ou montage des préparations					
Respect des processus de fabrication					
Cuisson, finition et décors →					/ 4
X compléter le profil	TI	I	B	TB	
Conduite des cuissons (gaz, induction...)					
Conduite des cuissons (fours : tous types)					
Soin apporté à la réalisation des décors					
Régularité des finitions					
Contrôle de la conformité finale des produits confiés					
Maîtrise des Techniques de fabrication					Total / 10

Poste de travail matériels, fluides et matières premières					/ 15
X compléter le profil	TI	I	B	TB	
Mise en œuvre des consignes de préparation du poste de travail					
Maintien et contrôle de l'organisation du poste de travail					
Planification, organisation des opérations, respect des processus de fabrication					
Utilisation rationnelle des matériels					
Gestion des fluides appropriée (gaz, eau, électricité...)					
Contrôle des matières premières et des stocks					
Utilisation rationnelle des matières premières (éviter le gaspillage)					
Hygiène et sécurité →					/ 5
X compléter le profil	TI	I	B	TB	
Respect des règles d'hygiène					
Respect des règles de santé et de sécurité					
Respect des protocoles de nettoyage					
Adaptation au contexte professionnel →					/ 10
X compléter le profil	TI	I	B	TB	
Respect des contraintes professionnelles (présentation, tenue propre adaptée, respect des horaires...)					
Attitude et comportement appropriés (écoute, sens de l'observation, esprit d'équipe, motivation, dynamisme et prise d'initiatives, curiosité professionnelle demande de conseils ...)					
Aptitude à communiquer (avec la hiérarchie, le personnel de fabrication, de vente, avec la clientèle...)					
Comportement professionnel					Total / 30

**Préciser trois fabrications réalisées par le candidat**

-----

-----

-----

**EP2 - Situation 3 - ÉVALUATION EN ENTREPRISE**

**/ 40 points**

Commentaires en cas de note inférieure à 20/40

---

Nom et Prénom du Maître d'Apprentissage ou du Responsable du stage	Emargement
--	------------