

Date :  
 Classe : MCCDR  
 Groupe :  
 Absents :  
 Thème : tartelette chocolat  
 Evaluation : formative

# Fiche d'évaluation en cours de travaux pratiques

**Objectifs** : réaliser une abaisse et un fonçage de pâte sucrée, réaliser une ganache, dresser une quenelle de glace

**Pré requis** : réaliser et foncer une pâte sucrée, cuire une tartelette à blanc, réaliser des crèmes émulsionnées, dresser des desserts de restaurant

Critères d'évaluation	Points	Elève 1	Elève 2	Elève 3	Elève 4	Elève 5	
<b>Réaliser une pate sucrée</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mise en œuvre</li> <li>Texture</li> </ul>	2 x 1 = 2 pts						
<b>Maitrise des conditions d'utilisation de la pâte sucrée</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Température des marbres</li> <li>Fleurer les marbres</li> <li>Eviter le réchauffement de la pate</li> <li>Dextérité des gestes</li> </ul>	4 x 1 = 4 pts						
<b>Réaliser l'abaisse de pate sucrée et foncer</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Régularité de l'abaisse</li> <li>Positionnement de la pâte sur le cercle</li> <li>Fonçage</li> </ul>	3 x 2 = 4 pts						
<b>Cuisson des tartelettes</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Maitrise de la cuisson</li> </ul>	1 x 1 = 1pt						
<b>Ganache et garniture</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Régularité de la garniture</li> <li>Netteté</li> <li>Aspect de la ganache</li> </ul>	3 x 1 = 3 pts						
<b>Organisation</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mise en place du dressage</li> <li>Propreté</li> </ul>	2 x 1 = 2 pts						
<b>Envoie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>réalisation des quenelles</li> <li>Netteté de l'assiette</li> </ul>	2 x 2 = 4 pts						