

EP2 A – Pôle 2 – Confection et Valorisation des Produits Finis

Partie Dessin Professionnel (Feuille de notation)

Évaluation du Schéma Éclaté Dessin Professionnel	Perspective	Mauvaise perspective Trait irrégulier Proportions non respectées Éléments mal placés	Perspective respectée Trait propre Proportions correctes Thématique reconnue	Belle perspective Trait régulier Bonnes proportions Thématique respectée	Perspective explicite Trait net et précis Thématique bien exploitée
	Réalisation des ombres	Non réalisées	Ombres manquantes et/ou mal définies	Ombres bien placées	Ombres définissants bien la profondeur des pièces
	Réalisation des couleurs	Non réalisées	Couleurs mal fondues Manque de dégradés	Couleurs fondues Bon dégradé de couleurs	Couleurs expressives et valorisantes
	Réalisation de la liste numérative	Non réalisée	Manque d'indications Et de chiffrage des éléments	Liste claire et précise	Liste détaillée et complète
	DEGRES de MAITRISE des compétences évaluées	TI	I	S	TS
	A reporter en C2.1 de la grille d'évaluation des compétences EP2				

EP2 B – Pôle 2 – Confection et Valorisation des Produits Finis**Partie Travaux Pratiques (Feuille de notation jury 1/2)***Mise au point du chocolat du chocolat*

Mise au point des couvertures de chocolat	Tablage	Techniques non respectées	Tablage maîtrisé mais mauvaise cristallisation	Le chocolat est au point et brillant	La mise au point est maintenue tout au long des processus
	DEGRES de MAITRISE des compétences évaluées	TI	I	S	TS
	A reporter en C1 de la grille d'évaluation des compétences EP2				

Réalisation de produits finis de chocolaterie

Bonbons moulés	Confection de la plaque de bonbons	Confection non maîtrisée	Moulage irrégulier mais au point	Moulage régulier en épaisseur	Moulage de qualité supérieure	
	Garnissage du bonbon moulé	Processus non suivi ou non adapté	Garnissage irrégulier	Garnissage régulier	Confection de qualité supérieure	
	Obturation du bonbon moulé	Obturation non maîtrisée	Obturation irrégulière mais bonbons commercialisables	Obturation et démoulage propres et réguliers	Opérations réalisées avec dextérité et rapidité	
	Dégustation du bonbon moulé	La texture et le goût ne sont pas agréable	Le goût est uniforme mais pas la texture	Goût et texture agréables	Bonbons de qualité gustative supérieure	
	DEGRES de MAITRISE des compétences évaluées	TI	I	S	TS	
A reporter en C2.2 de la grille d'évaluation des compétences EP2						
Produit de Chocolaterie	Réalisation de la pâte à tartiner	Confection et texture non maîtrisées	Confection et texture non conforme	Confection et texture maîtrisées	Confection et texture de qualité supérieure	
	Dégustation de la pâte à tartiner	La texture et le goût ne sont pas agréable	Le goût est conforme mais pas la texture	Goût et texture agréables	Bonbons de qualité gustative supérieure	
	DEGRES de MAITRISE des compétences évaluées	TI	I	S	TS	
A reporter en C2.3 de la grille d'évaluation des compétences EP2						
Produit de chocolaterie ou de confiserie choisi par le candidat (spécialité)	Réalisation du produit choisi	Confection non maîtrisée	Produit irrégulier mais commercialisable	Confection du produit maîtrisée et visuel attrayant	Opérations réalisées avec dextérité et rapidité	
	Dégustation du produit choisi	La texture et le goût ne sont pas agréable	Le goût est conforme mais pas la texture	Goût et texture agréables	Produit original et de qualité gustative supérieure	
	DEGRES de MAITRISE des compétences évaluées	TI	I	S	TS	
A reporter en C2.4 de la grille d'évaluation des compétences EP2						
Montage commercial	Confection des éléments du montage commercial	Découpes non maîtrisées	Les découpes sont propres mais parfois irrégulières	Les découpes sont régulières	Les découpes sont effectuées avec une technicité accrue	
	Collages du montage commercial	Collages non maîtrisés	Collages propres mais parfois irréguliers	Collages propres et nets	Les collages sont effectués avec une technicité accrue	
	Assemblage et finitions du montage commercial	Le montage n'est pas commercialisable	Le montage est commercialisable	Le montage est équilibré et la thématique identifiée	Le montage est original et la thématique bien mise en valeur	
	DEGRES de MAITRISE des compétences évaluées	TI	I	S	TS	
	A reporter en C2.5 de la grille d'évaluation des compétences EP2					

Remarque importante : Il n'y a pas de notation d'hygiène et de sécurité lors de l'épreuve pratique, mais le non-respect des normes entraîne obligatoirement une non obtention de l'unité EP2 dans son intégralité.

EP2B – Pôle 2 – Confection et Valorisation des Produits Finis

Partie Travaux Pratiques (Feuille de notation jury 2/2)

Confection de produits finis de confiserie

Confection de produits finis de confiserie	Confection d'une guimauve framboise sans blancs	Processus non suivi	La masse de guimauve est trop molle ou trop dure	Le processus de fabrication est maîtrisé	Confection de qualité supérieure
	Découpe de guimauve	Processus non suivi	La découpe est parfois irrégulière	La découpe est propre et régulière	La découpe est réalisée avec dextérité et rapidité
	Dégustation des guimauves	La texture et le goût ne sont pas agréables	Le goût est conforme mais pas la texture	Goût et texture agréable	Guimauves de qualité gustative supérieure
	DEGRES de MAITRISE des compétences évaluées	TI	I	S	TS
A reporter en C3 de la grille d'évaluation des compétences EP2					

Découpe et conditionnement de masses

Découpe et conditionnement de masses	Découpe de la ganache	Processus non suivi	La découpe est parfois irrégulière	La découpe est propre et régulière	La découpe est parfaitement réalisée avec dextérité et rapidité
	Dressage des giandujas	Dressage irrégulier	Le dressage est parfois irrégulier	Le dressage est propre et régulier	Le dressage est réalisé avec dextérité et rapidité
	DEGRES de MAITRISE des compétences évaluées	TI	I	S	TS
	A reporter en C4 de la grille d'évaluation des compétences EP2				

Enrobage et moulage

Enrobage et moulage	Enrobage Méthode glissée	Processus non maîtrisé – les bonbons ont des pieds	Enrobage maîtrisé mais les bonbons ne sont pas alignés	Enrobage maîtrisé Les bonbons sont brillants et alignés	L'enrobage est effectué avec dextérité et rapidité
	DEGRES de MAITRISE des compétences évaluées	TI	I	S	TS
	A reporter en C5.1 de la grille d'évaluation des compétences EP2				
	Enrobage par agents de conservation	Processus non suivi	Enrobage Irrégulier mais commercialisable	Les guimauves sont conformes aux attentes des clients	Opérations réalisées avec dextérité et rapidité
	DEGRES de MAITRISE des compétences évaluées	TI	I	S	TS
	A reporter en C5.2 de la grille d'évaluation des compétences EP2				
	Moulage de tablettes	Processus non suivi le moulage n'est pas commercialisable	Les tablettes sont commercialisables	Les tablettes sont régulières et brillantes	Le moulage des tablettes est parfaitement réalisé avec dextérité et rapidité
	DEGRES de MAITRISE des compétences évaluées	TI	I	S	TS
	A reporter en C5.3 de la grille d'évaluation des compétences EP2				

Remarque importante : Il n'y a pas de notation d'hygiène et de sécurité lors de l'épreuve pratique, mais le non-respect des normes entraîne obligatoirement une non obtention de l'unité EP2 dans son intégralité.

EP2 C – Pôle 2 – Confection et Valorisation des Produits Finis

Partie Présentation Orale (Feuille de notation)

Valorisation des produits

Présentation des produits finis	Mise en place de la présentation	La présentation des produits finis n'est pas attractive et les produits ne sont pas valorisés	La présentation est terne et les produits pas assez valorisés	Les produits sont valorisés – les panonceaux sont clairs et lisibles	La présentation est agréable et attractive Les panonceaux sont complets et explicites
	Mise en évidence de la thématique	Non réalisées	La thématique est difficilement identifiable	La thématique est respectée et visible	La thématique est bien exploitée et les produits sont intégrés à celle-ci

Présentation des produits à un tiers

Présentation des produits à un tiers Analyse technologique des fabrications	Les processus de fabrication	Les explications sont incomplètes et non explicites	Les explications sont en partie incomplètes mais le processus compréhensible	Les processus sont bien expliqués	Les processus sont expliqués avec des termes professionnels justes et précis
	Analyse du candidat	Les explications sont incomplètes et non explicites	Les explications sont en partie incomplètes mais compréhensibles	L'analyse de situation professionnelle est juste et argumentée	L'analyse est pertinente et les rectifications proposées sont cohérentes
	Choix et rôles des ingrédients	Les explications sont incomplètes et non explicites	Les explications sont en partie incomplètes mais compréhensibles	Les matières d'œuvres et leur utilisation sont identifiées et connues	Le choix des matières premières est judicieux et leur utilisation pertinente
Présentation des produits à un tiers Hygiène Sécurité Et Analyse organoleptique	Les protocoles d'hygiène et de sécurité	Les explications sont incomplètes et non explicites	Les explications sont en partie incomplètes mais les protocoles compris	Les protocoles sont bien expliqués	Les protocoles sont maîtrisés et expliqués avec des termes justes et précis
	Analyse du candidat	Les explications sont incomplètes et non explicites	Les explications sont en partie incomplètes mais compréhensibles	L'analyse de la situation est complète et adéquate	L'analyse est pertinente Les mesures proposées sont cohérentes et judicieuses
	Analyse organoleptique	Les explications sont incomplètes et non explicites	Les explications sont en partie incomplètes mais compréhensibles	Les qualités organoleptiques des matières d'œuvres sont identifiées et connues	Les qualités organoleptiques des matières premières sont mises en évidence avec pertinence
DEGRES de MAITRISE des compétences évaluées	TI		I	S	TS
	A reporter en C6 de la grille d'évaluation des compétences EP2				

Remarque importante : Il n'y a pas de notation d'hygiène et de sécurité lors de l'épreuve pratique, mais le non-respect des normes entraîne obligatoirement une non obtention de l'unité EP2 dans son intégralité.

GRILLE D'ÉVALUATION DES COMPÉTENCES EP2* **

Compétences		TI	I	S	TS
C1	Mise au point des chocolats				
	Tablage				
C2	Réalisation de produits finis de chocolaterie				
	C2.1	EP2 A Dessin professionnel			
	C2.2	Bonbons moulés			
	C2.3	Produits finis de chocolaterie			
	C2.4	Produit choisi par le candidat			
	C2.5	Montage commercial			
C3	Confection de produits finis de confiserie				
	Produit de confiserie				
C4	Découpe et conditionnement des masses				
	Découpe et dressage de masses				
C5	Enrobage et moulage				
	C5.1	Enrobage chocolat méthode glissée			
	C5.2	Enrobage par agent de conservation			
	C5.3	Moulage des tablettes			
C6	Valorisation du produit				
	EP2 C – Présentation orale				
Note du candidat		/20			

TI :Très Insuffisant

I : Insuffisant

S :Satisfaisant

TS : Très Insuffisant

Appréciation des compétences observées

Commission d'évaluation	
Professionnel	Enseignant/ Formateur
NOM :	NOM :
Signature :	Signature :

*L'application et le respect des règles d'hygiène, de nettoyage, de sécurité, d'entretien des locaux et des matériels sont indispensables pour obtenir l'unité

** Lorsqu'une compétence ne peut être évaluée en l'absence de réalisation de l'activité par le candidat, la ligne correspondante est intégralement grisée