

MC Pâtisserie Glacerie Chocolaterie Confiserie

Sujet épreuve pratique professionnelle

EP1

Sujet 1

1. Réalisez deux entremets « forêt noire » de 8 personnes

Diamètre 22 cm hauteur 4,5cm.

Fabrication de deux crèmes garniture (chiboust chocolat ou chocolatine et chantilly).

Biscuits de base donnés par le centre d'examen (Génoise chocolat).

Un entremets sera présenté, l'autre coupé en 8 parts.

Présentation sur 4 assiettes.

Sauce d'accompagnement : crème anglaise vanille et décor chocolat en toile d'araignée.

Éléments de décoration : cigarettes bicolores, plissés..

2 Réalisez un nougat glacé aux fruits exotiques (base 5 blancs pour la meringue italienne)

- Présentation sur trois assiettes
- Éléments de décor : éclats de chocolat, fruits exotiques.
- Sauce d'accompagnement : coulis de mangue.

M.C.

Spécialité : **Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie**

Code Spécialité 52 221 04

Durée :
5 h max

Session
2000

Épreuve : EP1 : Épreuve pratique professionnelle

N° Sujet 00 – 254

Coefficient:

Folio
1/1

GRILLE D'ÉVALUATION

N° DE CANDIDAT : N° DE POSTE DE TRAVAIL :

ORGANISATION

METHODE DE TRAVAIL	OBSERVATION	EVALUATION			
		0	1	2	3
estimation quantitative et qualitative des produits					
enchaînement logique					
ordre du poste de travail					
hygiène-sécurité					
respect de l'envoi					

Total des points : × 2 = / 30

REALISATION ENTREMETS

respect des cuissons ou des densités					
montage et équilibre					
respect des techniques					
hygiène dans la fabrication					

Total des points : × 3,5 = / 42

REALISATION GLACE

respect des cuissons ou des densités					
montage et équilibre					
respect des techniques					
hygiène dans la fabrication					

Total des points : × 3,5 = / 42

GRILLE D'ÉVALUATION

N° DE CANDIDAT : N° DE POSTE DE TRAVAIL :

PRÉSENTATION ET DÉGUSTATION

ENTREMETS

METHODE DE TRAVAIL	OBSERVATION	EVALUATION			
		0	1	2	3
aspect et netteté du produit					
maîtrise de technique dans les éléments de décor					
dressage, disposition du décors					
dégustation (texture, goût)					

Total des points : × 2 = / 24

GLACE

aspect et netteté du produit					
maîtrise de technique dans les éléments de décor					
dressage, disposition du décors					
dégustation (texture, goût)					

Total des points : × 2 = / 24

M.C.

Spécialité : **Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie**

Code Spécialité : 52 221 04

Durée :

Session
2000

Épreuve : EP1 : Épreuve pratique professionnelle
Grille d'évaluation

N° Sujet : 00 - 254

Coefficient :

Folio
1/3

M.C.

Spécialité : **Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie**

Épreuve : EP1 : Épreuve pratique professionnelle N° Sujet : 00 - 254

Session : 2000
Folio : 2/3

TOTAL DES GRILLES D'ÉVALUATION

N° DE CANDIDAT : N° DE POSTE DE TRAVAIL :

GRILLE TRAVAIL

organisation : / 30

réalisation entremets : / 42

réalisation glace : / 42

A : total de la grille travail = / 114

GRILLE DÉGUSTATION PRÉSENTATION

entremets / 24

glace : / 24

B : total de la grille d'évaluation = / 48

TOTAL DE LA GRILLE A + B = / 160

NOTE SUR 20 = (A + B) ÷ 8 = / 20