

CRITERES D'EVALUATION A PRENDRE EN COMPTE PAR LES JURYS
EPREUVE EP2 /U2PREPARATION DU POSTE DE TRAVAIL:

- [Désinfecter son plan de travail
- [Préparer son matériel
- [Organiser sa production (gauche, milieu, droite)

/5

MISE AU POINT:

- [Maîtriser les techniques de mise au point
- [Obtenir un chocolat brillant et cassant
- [Maintenir le chocolat en température

/10

REALISATION D'UNE MASSE DE BASE:

- [Respecter les cuissons ou les mélanges
- [Maîtriser les goûts
- [Préparer les masses pour la réalisation de bonbon (cadrage, dressage...)

/20

TREMPAGE:

- Réaliser un trempage sans pied
- Maîtriser l'épaisseur de chocolat
- Réaliser le mouvement avec dextérité

/15

MOULAGE D'UNE PLAQUE DE BONBONS:

- [Mouler régulièrement (épaisseur)
- [Garnir une plaque
- [Obturer
- [Réaliser des bonbons brillants, sans bulles

/10

MOULAGE SIMPLE:

- [Réaliser un moulage régulier en épaisseur
- [Réaliser un moulage brillant

/10

PRESENTATION ET VALORISATION DU PRODUIT:

- [Présenter, mettre en valeur la production
- [Dialoguer en maîtrisant les paramètres de communication (Sourire, maintien, regard, gestuelle)
- [Avoir de l'aisance orale
- [Faire preuve de connaissances techniques
- [Argumenter

/10

REPONDRE AUX QUESTIONS RELATIVES AUX ENVIRONNEMENTS

- [Technologique
- [Scientifique
- [Economique et juridique

/20

/20

/10

PIECE COMMERCIALE:

- [Réaliser un montage original
- [Respecter les techniques professionnelles
- [Harmoniser les couleurs
- [Utiliser les volumes
- [Soigner la finition
- [Réaliser un produit commercial

/20

CONFISERIE

- [Cuire des sucres à la bonne température (bonne texture)
- [Respecter les techniques professionnelles
- [Donner une qualité gustative aux préparations
- [Réaliser la finition et la présentation

/20

PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT

- [Respecter les techniques professionnelles
- [Donner une qualité gustative aux préparations
- [Réaliser un produit à la texture voulue
- [Réaliser une fabrication originale
- [Réaliser la finition et la présentation

/10

FATISERIE A BASE DE CHOCOLAT:

- [Monter l'entremets
- [Réaliser le glaçage de l'entremets
- [Réaliser des décors à dominante chocolat
- [Réaliser un produit commercial

/10

EP2
PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS
DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES
SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

1. MASSE DE BASE

- À partir de 200 g de crème réaliser une ganache au café.
- La ganache vous servira à garnir votre plaque de bonbons moulés.

2. TREMPAGE

- À partir de 30 intérieurs fournis par le centre :
 - Tremper 15 bonbons en retournée décor fourchette 3 dents.
 - Tremper 15 autres en glissée décor en diagonale 1 trait.

3. MOULAGE

- Réaliser une plaque de bonbons moulés en chocolat de couverture noire que vous gamirez de votre ganache café.
- Obturer la plaque et présenter les bonbons.
- Réaliser un moulage simple en couverture noire, présenter un recto et un verso.

4. PIÈCE COMMERCIALE

- Réaliser une pièce commerciale sur le thème de « NOËL » (400 g maximum).

5. CONFISERIE

- À partir de 300 g de sucre :
 - Réaliser des caramels tendres à la vanille.
 - Préparer à la commercialisation.

6. PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT (au minimum de 30 à 50 bonbons)

- Sur une base de 300 à 400 g réaliser une confiserie de sucre ou de chocolat.

7. PÂTISSERIE

- À partir 300 g de crème UHT réaliser un entremets chocolat sur base d'une ganache (cercle de 20 cm de diamètre).
- Finaliser la présentation à l'aide de décors chocolat sur le thème de « NOËL ».
- Fonds de biscuit amande et sirop fournis par le centre.
- Finition velours.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET 1	Session 2009
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat		Durée : 9h30	Page : 1/1
		Coef. total EP2 : 14	