

Dossier national d’évaluation Epreuve EP2 - Fabrication de pâtisseries

**Application**

Epreuve ponctuelle : juin 2016

CAP PÂTISSIER

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

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 pout 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.

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

|  |
| --- |
| **EVALUATION PONCTUELLE** |

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Note finale proposée au jury /20**  (arrondie au ½ point supérieur) | Emargement : |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Phase pratique / 130**  Coef. ***N° Candidats*** | | | ***Notes sur 10*** (points entiers) | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Viennoiserie Pâte levée et / ou levée feuilletée**  **(25 points)** | 1 | Fabrication de la pâte levée - pétrissage - contrôle des fermentations |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1,5 | Tourage - détaillage - façonnage |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Fabrication à base de pâte feuilletée  ou pâte à choux**  **(20 points)** | 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 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Tarte**  **(15 points)** | 0,5 | Fabrication de la pâte friable |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 0,5 | Préparation de la crème et ou de la garniture |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 0,5 | Fonçage - finition |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Entremets**  **(30 points)** | 1 | Fabrication du biscuit, de la génoise, … |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | Réalisation de la crème, mousse… |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | Montage - finition, décor |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Opérations et techniques communes**  **(25 points)** | 1 | Conduite des cuissons (toutes formes de cuisson) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | Techniques gestuelles - rapidité - dextérité |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 0,5 | Organisation du travail et de la production |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Comportement professionnel**  **(15 points)** | 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** |
|  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Phase écrite /10** | | | | ***Notes sur 10*** (points entiers) | | | | | | | | | |
| Coef. ***N° Candidats*** | | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Organisation du travail**  **(10 points)** | 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*** | | |  | |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| **Présentation de la production et adéquation au thème**  **(20 points)** | 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*** | | |  |  |  | | |  |  |  |  |  |  |
| **Présentation  Dégustation professionnelle**  **(20 points)** | 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** | | | | | | |

**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*** | | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| **S1.1.3 - Vocabulaire professionnel** | | Principaux termes professionnels :  - définition,  - association aux matériels et outillages, aux gestuelles et techniques | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| **S1.2.1 - Education sensorielle  (au regard de la vue, du goût de l'odorat, du toucher, de l'ouïe)** | | Qualités organoleptiques d'un produit : - principaux descripteurs - action correctives à mener en présence de défauts (saveurs, textures…) | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| **S3.2 - Techniques de fabrication  (connaissances et application)** | | 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 | | **Pertinence des réponses aux questions liées aux fabrications réalisées** | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  |
|  | 0,2 | | **Aptitude à communiquer  (argumentation, aisance, …)** | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  |

**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** |

**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*** | | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| **Sciences de l'aliment** | | 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 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| **Hygiène et  prévention** | | S4.2.3.2 – Hygiène du personnel | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| S4.2.3.3 – Hygiène du milieu et du *matériel* | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| **Sciences appliquées aux locaux et aux équipements** | | 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 | | **Pertinence des réponses aux questions liées aux fabrications réalisées** | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  |
|  | 0,2 | | **Aptitude à communiquer  (argumentation, aisance, …)** | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  |

**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** |