

AIDE À L'ÉVALUATION

CAP Pâtissier

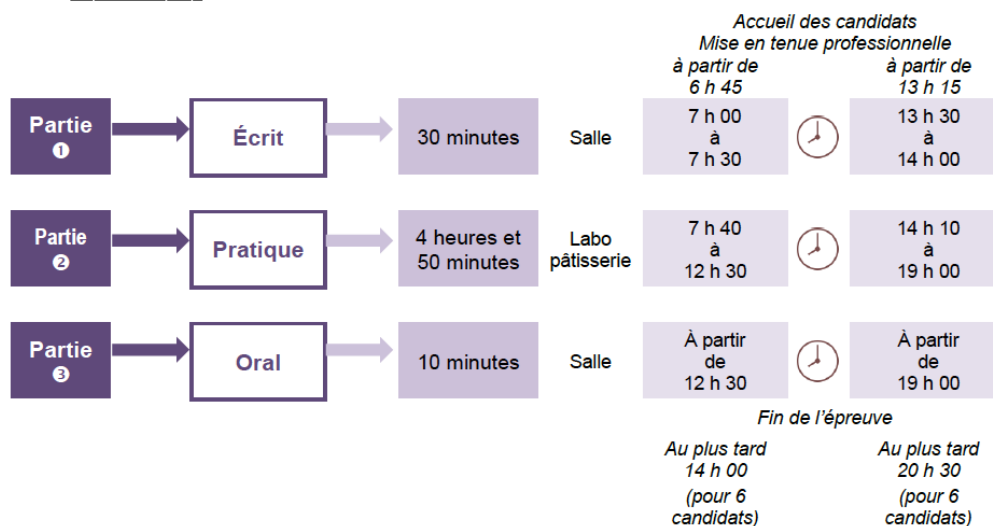
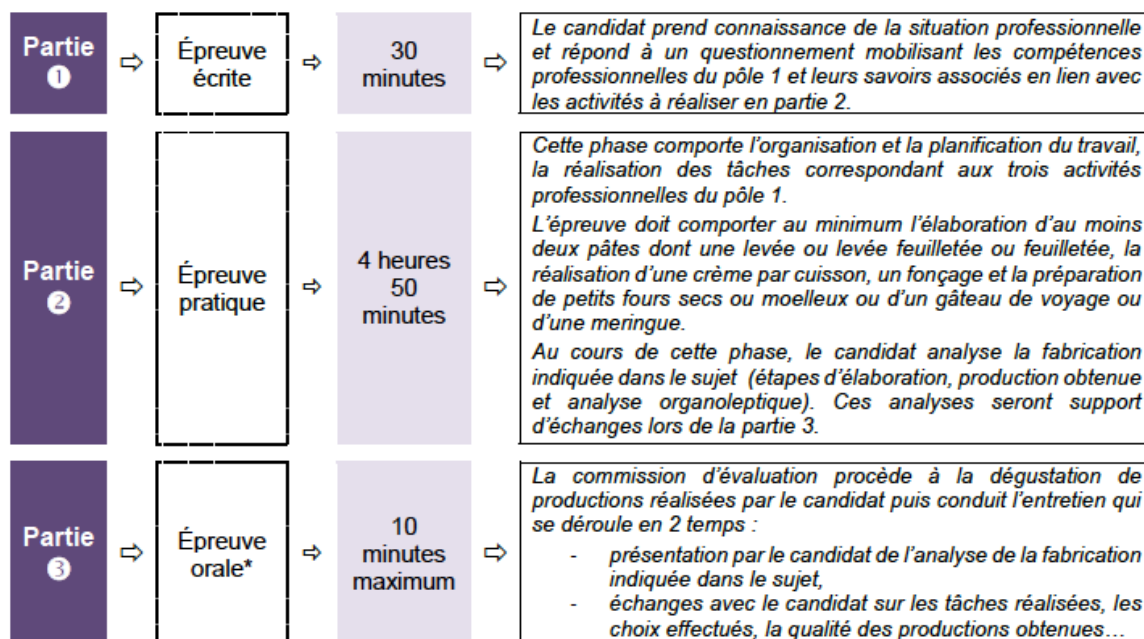
Épreuve EP1 – Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage (coefficient : 8)

Commission d'évaluation

- 1 professeur de spécialité
- 1 professeur de sciences appliquées
- 1 professionnel

Déroulement :

- Les membres du jury sont convoqués à des horaires échelonnés :
 - o Professeur de spécialité et professionnel : dès le début de l'épreuve
 - o Professeur de sciences appliquées : après 2 heures d'épreuve
- Les candidats sont accueillis à partir de 6h45 en tenue professionnelle.
- À l'entrée des candidats dans la salle, munis de leur convocation, le contrôle d'identité est effectué ainsi que celui de la convocation, et recommandation est faite d'éteindre le téléphone portable. Les jurys se présentent successivement, puis le déroulement de l'épreuve est présenté au candidat : l'épreuve écrite, pratique et orale s'appuie sur une situation professionnelle. Elle est composée de 3 parties :



- La remise en état des locaux est réalisée par les candidats à l'issue de la partie 2, hors temps d'épreuve. Durant cette phase de nettoyage, les candidats sont interrogés individuellement (phase 3), dans une autre salle, par rotation, de 15 minutes (10 minutes d'entretien avec le candidat et 5 minutes pour finaliser l'évaluation).
- Le candidat dispose d'un document d'analyse de sa production dans le sujet pour préparer l'entretien avec la commission. Ce document d'aide à l'entretien n'est ni obligatoire, ni évalué.
- Sur la totalité de l'épreuve, le candidat peut utiliser son carnet de recettes personnel élaboré au cours de sa formation. Celui-ci comporte uniquement les informations « ingrédients » et « quantité » ; la méthodologie ne peut être mentionnée. Le carnet de recettes ne peut être proposé sur support numérique. Si le candidat a préparé son carnet de recettes sur outil numérique, une impression papier sera acceptée. Tout carnet non conforme ne sera pas accepté.

Confidentialité des sujets

L'ensemble des sujets est issu d'une banque nationale. Certains d'entre eux pourront donc réapparaître lors des sessions ultérieures. Il est donc impératif que les candidats, les membres des commissions d'évaluation et les professeurs ressources restituent l'ensemble des documents (sujets, grilles d'évaluation, et brouillon des candidats) et les remettre au chef de centre à la fin de chaque épreuve. Les copies et grilles d'évaluation des candidats seront archivées, le reste des documents sera détruit.

La prise de vue des sujets ou des fabrications des candidats est interdite pendant toute la durée de l'épreuve.

- La commission d'évaluation est composée d'un professeur/formateur de spécialité, d'un professeur/formateur de sciences appliquées et d'un professionnel (en l'absence de ce dernier, un autre formateur/professeur de spécialité doit le remplacer ; dans ce cas, l'absence de professionnel convoqué n'invalide pas la décision de la commission d'évaluation).
- Les jurys utilisent le vouvoiement, ils adoptent une attitude neutre, ne font pas état de jugement. Lorsqu'un candidat ne parvient pas à répondre à la question posée, ils réorientent naturellement leur questionnement et le poursuivent. Si le candidat semble ne pas avoir compris la question, ils la reformulent.
- Une personne ressource est mise à disposition par le centre d'épreuve. Cette personne se charge de la logistique en amont et durant l'épreuve. La personne ressource n'intervient pas dans l'interrogation ni dans l'évaluation des candidats. Elle reste d'une neutralité absolue et ne communique avec les candidats qu'en cas de nécessité absolue.
- Les commissions d'évaluation complètent la grille d'évaluation individuelle et attribuent une note sur 20 à partir du profil de compétences obtenu. Les membres de la commission veillent à **argumenter la grille.** La grille est fournie au jury en début de journée.
- Les jurys en fin de journée portent par écrit leurs diverses observations sur le déroulement des épreuves et le transmettent au CFA qui en portera connaissance à l'IEN.



Extrait du référentiel (arrêté du 6 mars 2019)

Épreuve EP1 CAP Pâtissier

1 – Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve vise à évaluer l'aptitude du candidat à mobiliser tout ou partie des compétences et des savoirs associés liés aux activités professionnelles du pôle 1 du référentiel de certification.

Pôle 1		Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage		
Tâches	Compétences	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Activité Professionnelle ① Approvisionnement et stockage				
► Compétence globale C1a - Gérer la réception des produits				
T1.1 Réceptionner les produits	C1.1 - Contrôler la livraison	Vérification sous l'autorité d'un responsable : - adéquation qualité et quantité entre le produit commandé et le produit livré - température des marchandises - durée de conservation Détection des anomalies et signalement à la hiérarchie Application des règles d'hygiène et de sécurité	Les outils de contrôle de température et de poids	Identifier les différents outils de mesure et de contrôle de : - température (thermomètres : sonde, infrarouge, puce...), - poids (balances...), et spécifier leurs usages.
			Les points de vigilance relatifs à la qualité des produits	Identifier la durée de conservation adaptée aux produits. Différencier les DLC, DDM, DCR. Identifier la température du produit à la réception selon sa catégorie.
			Les documents commerciaux liés à la commande et à la livraison	Vérifier la conformité de la livraison à l'aide des bons de commande et de livraison.
			L'étiquetage	Identifier les informations de l'étiquette.
C1.2 - Retirer l'emballage du transport, déconditionner les produits si nécessaire et traiter les déchets	Respect des protocoles établis par le fabricant et/ou l'entreprise Collecte des informations nécessaires à la traçabilité Gestion du tri sélectif des emballages	Les fournisseurs	Repérer les informations nécessaires liées aux fournisseurs selon l'organisation de l'entreprise.	
		Les types d'emballage et de conditionnement	Distinguer les différents types : - d'emballage utilisé pour le transport et le stockage, - de conditionnement.	
		La réglementation en vigueur pour le tri sélectif des emballages	Identifier les différents emballages et leurs caractéristiques en matière de recyclage.	
			La réglementation en vigueur pour la traçabilité des produits	Justifier la nécessité de mettre en place un protocole de traçabilité des produits. Identifier les outils de traçabilité (numérique, papier).
► Compétence globale C1b - Effectuer le suivi des produits stockés				
T1.2 Stocker les marchandises	C1.3 - Ranger les produits dans les lieux adaptés et sur les supports appropriés	Stockage adapté aux produits dans le respect des consignes Rotation appropriée des stocks Détection des anomalies et signalement à la hiérarchie Application des règles d'hygiène et de sécurité	Les différentes catégories de produits : - secs - réfrigérés - congelés	Identifier les conditions de stockage adaptées à chaque produit selon sa nature.
			Les lieux de stockage	Identifier les locaux, matériels et équipements de stockage (réserves sèches, enceintes réfrigérées positives et négatives...)
			Le respect de la chaîne du froid	Mesurer l'incidence d'une rupture de la chaîne du froid sur la qualité sanitaire des produits. Détecter les anomalies possibles pouvant générer une rupture de la chaîne du froid : problèmes techniques, erreurs/négligences humaines...
			C1.4 - Rendre compte de l'état des stocks	Vigilance sur l'état des stocks pour éviter les ruptures et transmission de l'information
Activité Professionnelle ② Organisation du travail selon les consignes données				
► Compétence globale C2a - Organiser son poste de travail				
T2.1 Organiser ses tâches	C2.1 - Se situer en tant que professionnel dans l'organisation	Identification des liens fonctionnels et hiérarchiques au sein de l'organisation	Les postes de travail au sein de l'atelier de production	Identifier les différents postes de travail et repérer les activités correspondantes.
			La hiérarchie selon le type d'organisation	Se positionner au sein de l'organisation et distinguer les liens fonctionnels et hiérarchiques.
			La fiche technique	Interpréter une fiche technique et dégager les éléments essentiels (ingrédients, quantités, procédés de fabrication).
			Le carnet de recettes	Caractériser les éléments constitutifs d'une recette : uniquement ingrédients, quantités.
T2.2 Préparer le poste de travail	C2.3 - Sélectionner le matériel en fonction d'une production à réaliser	Pertinence du choix du matériel Identification et respect des dispositifs de sécurité	Les matériels et ustensiles utilisés en pâtisserie	Identifier les différents matériels. Préciser les fonctions (utilisations) des matériels et ustensiles. Justifier les précautions d'usage et de sécurité. Mesurer l'incidence du matériel de l'équipement sur la qualité de la fabrication.
			L'étiquette	Analyser une étiquette afin de sélectionner le produit souhaité.
			La durée et les conditions de conservation des produits entamés	Identifier la durée et les conditions de conservation du produit entamé selon sa nature.
			L'étiquetage des produits entamés	Justifier les informations nécessaires à la traçabilité.
C2.4 - Rassembler les produits nécessaires à la réalisation d'une production	Conformité des produits rassemblés Gestion des produits entamés conforme à la réglementation	Les unités de mesure de masse et de volume	Convertir les unités de mesure. Adapter les proportions selon la production à réaliser.	
		Les matériels de pesée	Sélectionner la balance adaptée à la pesée en fonction de sa précision et de sa portée.	
► Compétence globale C2b - Appliquer les règles d'hygiène				
T2.3 Nettoyer et désinfecter l'environnement de travail	C2.6 - Maintenir les locaux et les matériels en bon état tout au long des activités : ranger, nettoyer, désinfecter	Vérification de l'état des locaux et matériels tout au long de l'activité Respect des procédures et protocoles liés au guide de bonnes pratiques d'hygiène	Le guide des bonnes pratiques d'hygiène	Spécifier les éléments essentiels du guide de bonnes pratiques. Mesurer la nécessité de l'hygiène corporelle et du port de la tenue professionnelle.
			Les risques de contamination	Identifier les principales sources de contamination. Caractériser l'incidence potentielle sur la qualité sanitaire du produit fabriqué et les risques pour le consommateur. Proposer des mesures de prévention.
			Les produits de nettoyage et de désinfection	Sélectionner les produits adaptés à la tâche à accomplir et respecter leur protocole d'utilisation. Repérer et interpréter les pictogrammes de danger puis appliquer les mesures de précaution en conséquence.
			Les pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement	Identifier les attitudes et méthodes permettant : - la réduction de la consommation d'énergie, - la prévention de la pollution des eaux.
T2.4 Gérer les produits en cours d'élaboration et finis	C2.8 - Protéger et/ou conditionner les produits en cours d'élaboration et effectuer leur traçabilité	Sélection de la protection et/ou du conditionnement adapté(s) Conformité de l'étiquetage	Les différents types d'emballage	Associer l'emballage et/ou la protection adapté(s) au produit selon sa nature.
			L'étiquetage des produits en cours d'élaboration et finis	Identifier les informations obligatoires (ou nécessaires) à indiquer pour assurer la traçabilité.
			Les températures de conservation des produits en cours d'élaboration et des produits finis	Expliquer l'incidence des températures de stockage sur le développement des micro-organismes.

Activité Professionnelle ● Élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes				
► Compétence globale C3a - Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication				
T3.1 Préparer les crèmes et les appareils à crème prise	C3.1 - Élaborer une crème par cuisson : - avec amidon : pâtisseries et appareil à flan - sans amidon : citron, orange...	Respect du procédé d'élaboration Conformité de la texture (lisse, onctueuse) et du parfum Homogénéité du mélange	Les œufs	Décrire les éléments constitutifs de l'œuf de poule et en déduire les règles d'hygiène spécifiques lors de sa manipulation, son utilisation et sa conservation. Identifier les catégories d'œuf. Indiquer pour les différentes parties de l'œuf (jaune, blanc) les constituants alimentaires et leurs propriétés physico-chimiques en lien avec la préparation réalisée. Décrire l'utilisation de l'œuf comme agents de masse, de coloration, de liaison, de foisonnement, d'émulsion et de saveurs.
	C3.2 - Confectionner une crème : - d'amandes - frangipane		Les ovoproduits	Identifier les différents types d'ovoproduit : liquides, séchés et congelés. Préciser les avantages et les inconvénients des œufs coquille et des ovoproduits.
	C3.3 - Préparer un appareil à crème prise (salée et sucrée)		Le lait	Identifier les catégories du lait selon leur teneur en matières grasses et leur traitement de conservation. Indiquer les constituants alimentaires du lait et leurs propriétés physico-chimiques en lien avec la préparation réalisée. Décrire l'utilisation du lait comme agents de masse, de saveurs, d'hydratation, de texture.
			Les substituts d'origine végétale du lait	Identifier les principaux substituts végétaux du lait et indiquer leurs particularités alimentaires.
			Les pratiques d'hygiène en matière de fabrication et d'utilisation d'une préparation (à base de crème)	Justifier l'intérêt du refroidissement rapide d'une préparation. Indiquer l'importance du respect de la chaîne du froid. Préciser l'impact de l'hygiène sur la qualité du produit réalisé. Identifier les causes possibles de contamination.
► Compétence globale C3b - Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues				
T3.2 Réaliser des pâtisseries à partir de pâtes	C3.4 - Élaborer une pâte levée et levée feuilletée, tourer, diviser, façonner et conduire une fermentation	Respect des étapes d'élaboration Qualité et ductilité du geste de façonnage Conformité de : - la texture et de l'aspect (lisse, fermeté adaptée à la nature de la pâte) - la qualité du pétrissage (élasticité de la pâte) - la régularité et la netteté du produit - la régularité du tourage (pâte levée feuilletée) - la qualité de la fermentation (volume, alvéolage)	La farine de blé	Identifier les étapes de transformation du grain de blé en farine et en déduire les types. Indiquer les composants de la farine et leurs propriétés physico-chimiques en lien avec la qualité du produit élaboré. Justifier les rôles de la farine en tant qu'agents de masse, de liaison, de texture. Choisir une farine en fonction d'une production donnée.
			Le sel	Distinguer les types de sel : marin, germe et ignifugé. Différencier les sels marins selon leur nature : sel fin, sel gros, fleur de sel et identifier l'utilisation selon la production réalisée. Repérer les propriétés du sel. Justifier les rôles du sel dans la saveur, la fermentation, l'élasticité de la pâte, la coloration et la conservation.
			Les levures de panification	Justifier le principe actif de la levure de panification et l'incidence sur les pâtes. Différencier les spécificités des différentes formes de levure de panification et spécifier leur procédé d'utilisation.
			Le pétrissage	Identifier le rôle et les caractéristiques de chaque étape du pétrissage selon la pâte élaborée. Mesurer l'incidence du pétrissage sur la qualité de la pâte.
			Les matériaux de pétrissage et de fermentation, le laminoir	Identifier les différents types de matériel liés à la fabrication des pâtes levées et levées feuilletées. Justifier les précautions d'usage et de sécurité.
	C3.5 - Élaborer une pâte battue/crémée (gâteaux de voyage)	Respect des étapes d'élaboration Conformité de : - la texture et l'aspect (souple et homogène) du mélange - la régularité et la netteté du produit - la forme	Les gâteaux de voyage	Caractériser les gâteaux de voyage (dont les gâteaux de goûter). Identifier les différents formats de ces gâteaux.
			Les différents mélanges dont le crémage	Décrire les différents processus d'incorporation du beurre (crémé, fondu). Mesurer l'incidence de la technique du mélange sur la qualité de la pâte.
			Les poudres à lever (levantes)	Repérer les différents constituants des poudres à lever et leurs rôles. Différencier le principe actif des poudres à lever par rapport à la levure de panification et mesurer l'incidence sur la pâte crue et cuite.
	C3.6 - Élaborer une pâte feuilletée, tourer, détailler et mettre en forme	Respect des étapes d'élaboration Qualité de l'hydratation Homogénéité de la pâte Respect des règles d'incorporation des matières grasses Régularité du tourage (pâte feuilletée) Conformité et régularité de l'épaisseur et des formes obtenues Utilisation rationnelle de la pâte	L'eau	Repérer les zones de localisation de l'eau dans un laboratoire de pâtisserie et leur état (solide, liquide et gazeux). Identifier les différents changements d'état de l'eau observés. Caractériser les phénomènes de diffusion et d'échange. Justifier le rôle de l'eau (agents d'hydratation, de refroidissement, de cuisson, de développement) en pâtisserie.
			Le beurre et les autres matières grasses	Décrire la transformation de la crème en beurre. Différencier l'origine des différentes matières grasses. Identifier les utilisations de chaque matière grasse en justifiant leurs rôles (agents de saveurs, texture, isolant, coloration) et en comparant leurs qualités organoleptiques. Décrire les changements de la matière : - au contact de la température, de l'air et de l'eau, - par l'action mécanique. Décrire les phénomènes de fusion, décomposition, cristallisation, plasticité, oxydation, émulsion.
	C3.7 - Élaborer une pâte friable (brisée, sablée), abaisser, détailler et foncer		Le tourage	Identifier et caractériser les différents procédés de tourage. Expliciter la finalité du tourage et son incidence sur la qualité de la pâte.
	C3.8 - Garnir	Équilibre et régularité de la garniture Appétence et harmonie de la garniture	Les différentes garnitures	Distinguer les garnitures cuites avec la pâte de celles ajoutées après cuisson. Différencier les garnitures selon leur composition (crèmes, appareils, fruits crus ou cuits, chocolat...).
			Les fruits frais, secs et transformés utilisés en garniture de tarte	Différencier les fruits selon leur : - famille, - saisonnalité, - mode de conservation, - utilisation possible (cuit ou cru / entier ou non). Justifier le rôle du fruit en tant qu'agents de saveurs, texture, de coloration et de décoration.
	C3.9 - Réaliser les finitions avant et/ou après cuisson	Finesse, régularité et précision de la finition	Les finitions : - avant cuisson : dorer, rayer, sucrer... - après cuisson : napper, glacer, décorer...	Sélectionner la finition adaptée à la pâtisserie élaborée.
	C3.10 - Mener une cuisson au four	Température et temps adaptés à la cuisson souhaitée selon le matériel utilisé	Les fours Le processus de cuisson	Sélectionner le matériel adapté à la cuisson souhaitée. Justifier les précautions d'usage et de sécurité. Justifier les différentes étapes du cycle de cuisson. Mesurer l'incidence de la chaleur sur la pâte selon sa composition et son élaboration.
T3.3 Réaliser des petits fours secs et moelleux	C3.11 - Élaborer un appareil spécifique à petits fours	Selon le type de recette : - respect des étapes d'élaboration - conformité de la texture et de l'aspect du mélange	La classification des petits fours	Identifier les différentes familles de petits fours et en déduire leurs processus d'élaboration.
	C3.12 - Dresser, cuire et réaliser les finitions	Selon le type de recette, conformité de la forme, de la régularité et de la netteté du produit	Les formes et finitions des petits fours	Identifier : - le moule, si nécessaire, selon la forme recherchée, - les finitions adaptées.
T3.4 Produire des meringues	C3.13 - Élaborer une meringue adaptée à la fabrication	Respect des étapes d'élaboration Conformité de : - la tenue (ferme), - l'aspect (lisse et homogène)	Les types de meringues	Justifier le choix du processus d'élaboration de la meringue (française, italienne et suisse) selon la production souhaitée.
	C3.14 - Dresser et cuire une meringue	Régularité et netteté du produit dressé Cuisson adaptée selon l'utilisation de la meringue	L'utilisation d'une meringue	Identifier les utilisations de la meringue : incorporation dans un appareil (dacquoise, macaron...), réalisation d'un fond (vacherin...), décoration (tarte au citron meringuée...).
			La cuisson de la meringue	Identifier les différentes cuissons d'une meringue selon son utilisation.
► Compétence globale C3c - Évaluer sa production				
T3.5 Analyser la production réalisée	C3.15 - Apprécier la qualité organoleptique du produit réalisé et sa conformité	Conformité de l'analyse organoleptique Exactitude de l'analyse Pertinence de la justification	L'analyse sensorielle	Mettre en lien les sens et les organes des sens. Définir les phases de l'analyse sensorielle. Caractériser l'aspect visuel, les arômes, la texture et les saveurs du produit analysé. Utiliser le vocabulaire professionnel adapté à la perception sensorielle.
	C3.16 - Identifier les causes des éventuels défauts constatés	Pertinence de l'analyse des défauts éventuels	L'évaluation de sa production	Identifier les étapes d'un autocontrôle de conformité dans une démarche « qualité ». Justifier l'état de conformité constaté d'un produit.
			Les défauts d'un produit	Identifier les défauts possibles d'un produit. Proposer les actions correctives.

2 – Critères d'évaluation

Le candidat est évalué en fonction des résultats attendus lors de la réalisation des activités professionnelles du pôle 1 :

- approvisionnement et stockage,
- organisation du travail selon les consignes données,
- élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes.

3 – Modalités d'évaluation

- L'évaluation se fait en deux temps :
 - partie 1 (écrite) : la correction est réalisée durant l'épreuve pratique par le professeur/formateur de la spécialité et le professeur/formateur de sciences appliquées. Au regard des réponses apportées, un profil de compétences de cette partie est établi.
 - parties 2 et 3 (pratique et orale) : les membres de la commission définissent le profil de compétences du candidat au regard de la prestation réalisée (pratique et orale).
- La note doit être proposée au regard du profil de compétences, aucune répartition de points ne doit être proposée par question ou par travail demandé.
- Les membres de la commission prennent connaissance de l'évaluation de la partie écrite de chaque candidat avant la partie 3, épreuve orale.
- **Focus sur l'hygiène et la sécurité : si la compétence C26 n'est pas maîtrisée** (évaluation DÉB – maîtrise Débutant), le candidat ne peut obtenir la moyenne à l'épreuve. Tout manquement aux règles d'hygiène induit un produit non commercialisable et met en danger la santé du consommateur.
- Chaque sujet dispose d'une grille d'évaluation personnalisée au regard des compétences mises en oeuvre et évaluées.
 - **Partie 1 (écrite) :**
 - La grille précise, pour chaque question, la compétence évaluée. Les lignes grisées indiquent que les compétences ne sont pas évaluées lors de cette partie écrite.
 - Le(s) correcteur(s), au regard de la réponse apportée, positionne(nt) le niveau de maîtrise de la compétence mise en oeuvre.
 - Pour les guider dans leur démarche, ils disposent du corrigé proposant une aide au positionnement pour chaque question.
 - **Parties 2 et 3 (pratique et orale)**
 - Les membres du jury positionnent le niveau de maîtrise des compétences mises en oeuvre :
 - lors de la réalisation des activités demandées,
 - lors du questionnaire* effectué lors de la phase de l'entretien.
 - Ils disposent d'une aide au positionnement pour identifier les niveaux de compétences : voir ci après.
 - **Bilan**
 - Au regard des positionnements réalisés sur chacune des trois parties de l'épreuve, le jury propose un profil global des compétences atteintes.

* conformément à la définition de l'épreuve, les questions posées portent sur l'analyse du produit indiqué dans le sujet, les tâches réalisées, les choix effectués, la qualité de la production obtenue et les savoirs associés aux compétences mises en oeuvre. Le jury veillera à ne pas poser de questions purement théoriques sans lien avec les activités réalisées (à l'écrit ou en pratique). L'interrogation doit permettre d'approfondir le travail réalisé et de vérifier la compréhension des gestes effectués.

**Descripteurs à utiliser pour positionner le niveau de compétence
à mettre à disposition des correcteurs**

CAP Pâtissier épreuves EP1 et EP2 - Pratique

 Niveaux de maîtrise	Déb Maîtrise «débutant»	Exé Maîtrise d'exécution	Opé Maîtrise opérationnelle	Exc Maîtrise excellente
	Le candidat	Le candidat	Le candidat	Le candidat
Pratique	- n'a pas réalisé les produits demandés ou les a réalisés partiellement et/ou de manière non conforme,	- a réalisé un produit non commercialisable et/ou non conforme à la commande,	- a réalisé un produit commercialisable et conforme à la commande,	- a réalisé un produit de qualité irréprochable et conforme à la commande,
	- n'a pas respecté les consignes, les procédures et les protocoles,	- a respecté partiellement les consignes, les procédures et les protocoles,	- a respecté les consignes, les procédures et les protocoles,	- a respecté scrupuleusement les consignes, les procédures et les protocoles,
	- a organisé sa production de façon incohérente.	- a organisé sa production de façon inadaptée.	- a fait preuve d'une organisation fonctionnelle.	- a fait preuve de dextérité, d'efficacité et d'une organisation optimale.

CAP Pâtissier épreuves EP1 et EP2 - Entretien

 Niveaux de maîtrise	Déb Maîtrise «débutant»	Exé Maîtrise d'exécution	Opé Maîtrise opérationnelle	Exc Maîtrise excellente
	Le candidat	Le candidat	Le candidat	Le candidat
Entretien	Le candidat manque d'analyse et explique de manière inappropriée les actions réalisées.	Le candidat analyse et explique de manière approximative les actions réalisées.	Le candidat analyse et explique les actions réalisées.	Analyse et explique de manière pertinente les actions réalisées.
	Il n'arrive pas, malgré l'aide du jury, à mobiliser ses compétences et ses savoirs dans une autre situation professionnelle.	Il rencontre des difficultés, malgré l'aide du jury, à mobiliser ses compétences et ses savoirs dans une autre situation professionnelle.	Il est capable, avec l'aide du jury, de mobiliser ses compétences et ses savoirs dans une autre situation professionnelle.	Il est capable, en toute autonomie, de mobiliser ses compétences et ses savoirs dans une autre situation professionnelle.

Grille EP1 en ponctuel (exemple sujet 0) :

Académie :		CAP Pâtissier - Épreuve EP1															
Centre d'examen :		Session 2021															
Numéro du candidat :		Date de l'épreuve :															

EP1																	
Sujet n°0000	Partie 1 Écrit				Partie 2 Pratique				Partie 3 Entretien				BILAN				Observations
	Q	D É B	E X É	O P É	E X C	D É B	E X É	O P É	E X C	D É B	E X É	O P É	E X C	D É B	E X É	O P É	
Approvisionnement et stockage																	
C1.1 - Contrôler la livraison																	
C1.2 - Retirer l'emballage du transport, déconditionner les produits si nécessaire et traiter les déchets																	
C1.3 - Ranger les produits dans les lieux adaptés et sur les supports appropriés	4,10																
C1.4 - Rendre compte de l'état des stocks																	
Organisation du travail selon les consignes données																	
C2.1 - Se situer en tant que professionnel dans l'organisation																	
C2.2 - Analyser la fiche technique et utiliser son carnet de recettes personnel	3																
C2.3 - Sélectionner le matériel en fonction d'une production à réaliser																	
C2.4 - Rassembler les produits nécessaires à la réalisation d'une production	7																
C2.5 - Quantifier et effectuer les pesées																	
C2.6 - Maintenir les locaux et les matériels en bon état tout au long des activités : ranger, nettoyer, désinfecter	1,2																
C2.7 - Agir en respectant l'environnement																	
C2.8 - Protéger et/ou conditionner les produits en cours d'élaboration et effectuer leur traçabilité	8,9																
C2.9 - Conserver les produits en cours d'élaboration ou finis dans les enceintes appropriées																	
Elaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes																	
C3.1 - Élaborer une crème par cuisson avec amidon, sans amidon (citron, orange...)	6																
C3.2 - Confectionner une crème : d'amandes, framipane																	
C3.3 - Préparer un appareil à crème prise (salée et sucrée)																	
C3.4 - Élaborer une pâte levée et levée feuilletée, tourer, diviser, façonner et conduire une fermentation	5																
C3.5 - Élaborer une pâte battue/crémée (gâteaux de voyage)																	
C3.6 - Élaborer une pâte feuilletée, tourer, détailler et mettre en forme																	
C3.7 - Élaborer une pâte friable (brisée, sablée), abaisser, détailler et foncer																	
C3.8 - Garnir																	
C3.9 - Réaliser les finitions avant et/ou après cuisson																	
C3.10 - Mener une cuisson au four																	
C3.11 - Élaborer un appareil spécifique à petits fours																	
C3.12 - Dresser, cuire et réaliser les finitions																	
C3.13 - Élaborer une meringue adaptée à la fabrication																	
C3.14 - Dresser et cuire une meringue																	
C3.15 - Apprécier la qualité organoleptique du produit réalisé et sa conformité																	
C3.16 - Identifier les causes des éventuels défauts constatés																	

DÉB - Maîtrise débutant / EXÉ - Maîtrise d'exécution / OPE - Maîtrise opérationnelle / EXC - Maîtrise excellente
 * Si la compétence C26 n'est pas maîtrisée, le candidat ne peut obtenir la moyenne à l'épreuve. Tout manquement aux règles d'hygiène induit un produit non commercialisable et met en danger la santé du consommateur.

Appréciation du niveau global de compétences atteint par le candidat	Note sur 20

Commission d'évaluation
Nom/signature du formateur
Nom/signature du professionnel