

Repères pour la formation CAP Pâtissier

Document final - Version du 1er septembre 2008

ACADEMIE DE :	CAP PATISSERIE	SESSION de : 200_
----------------------	-----------------------	--------------------------

SITUATION D'EVALUATION en ETABLISSEMENT DE FORMATION <u>FICHE RECAPITULATIVE</u>	EPREUVE EP2 CONTROLE EN COURS DE FORMATION Coefficient : 11
---	--

<p style="text-align: center;">FABRICATIONS</p> <p><u>En établissement de formation :</u> <u>Entremets :</u></p> <p><u>Tarte :</u></p> <p><u>Fabrication à base de pâte feuilletée ou pâte à choux :</u></p> <p><u>Viennoiserie :</u></p> <p><u>En entreprise :</u> - -</p>	CANDIDAT	<p style="text-align: center;">ETABLISSEMENT</p>
	<u>NOM :</u>	
	<u>Prénom :</u>	

NOTES RECAPITULATIVES S1

<i>sous – total I</i>	Organisation écrite	/ 5
<i>sous – total II</i>	Techniques de fabrication	/ 35
<i>sous – total III</i>	Présentation et dégustation	/ 10
	<u>NOTE FINALE S1 PROPOSEE AU JURY</u>	/ 50

NOTES RECAPITULATIVES S2

<i>sous – total I</i>	Organisation écrite	/ 5
<i>sous – total II</i>	Techniques de fabrication	/ 55
<i>sous – total III</i>	Présentation artistique	/ 20
<i>sous – total IV</i>	Présentation commerciale et dégustation	/ 10
<i>sous – total V</i>	Evaluation orale – technologie de la pâtisserie	/ 20
<i>sous – total VI</i>	Evaluation orale – sciences de l'alimentation	/ 20
	<u>NOTE FINALE S2 PROPOSEE AU JURY</u>	/ 130

NOTES RECAPITULATIVES S3

<i>sous – total I</i>	Techniques de fabrication	/ 10
<i>sous – total II</i>	Comportement professionnel	/ 30
	<u>NOTE FINALE S3 PROPOSEE AU JURY</u>	/ 40

**NOTE FINALE
S1 + S2 + S3**

NOTE FINALE PROPOSEE AU JURY

Note totale	/ 220
Note sur 20	/ 20
Note arrondie sur 20	/ 20

Repères pour la formation CAP Pâtissier

Document final - Version du 1er septembre 2008

ACADEMIE DE :		CAP PATISSERIE	SESSION de : 200_
			Date : (fin de premier trimestre de l'année terminale de formation)
SITUATION D'EVALUATION N° 1 - S1 en ETABLISSEMENT DE FORMATION		EPREUVE EP2 – CONTROLE EN COURS DE FORMATION – S1	
FABRICATIONS	CANDIDAT		ETABLISSEMENT
<u>Tarte</u> : <u>Fabrication à base de pâte feuilletée ou pâte à choux</u> :	NOM : Prénom :		
NOM des membres du jury	FONCTION des membres du jury	EMARGEMENT	
	Professeur arts appliqués Professeur technologie de pâtisserie Professionnel Professionnel		

NOTES RECAPITULATIVES S1

<i>sous – total I</i>	Organisation écrite	/ 5
<i>sous – total II</i>	Techniques de fabrication	/ 35
<i>sous – total III</i>	Présentation commerciale et dégustation	/ 10
NOTE FINALE S1 PROPOSEE AU JURY		/ 50

Repères pour la formation CAP Pâtissier

Document final - Version du 1er septembre 2008

CRITERES d'évaluation	TI	I	B	TB	Justifications en cas de note inférieure à la moyenne	Note
Qualité du document (écriture, présentation) 1 pt	Le document n'est pas soigné et/ou le document n'est pas normalisé 0		Le document est soigné et normalisé 1			
Ordonnancement des étapes de fabrication 2 pts	Une ou plusieurs étapes sont manquantes 0	Les étapes de fabrication sont présentes, quelques erreurs dans l'ordonnancement 1		Toutes les étapes sont présentes et correctement planifiées dans le temps 2		
Estimation du temps de chaque étape 2 pts	Les temps de fabrication ne sont pas conformes aux réalités professionnelles 0	Toutes les étapes de fabrication sont estimées en temps, mais certaines estimations ne sont en phase avec une réalité professionnelle 1		Les temps de fabrication sont estimés avec rigueur, et correspondent aux exigences professionnelles 2		
PHASE d'organisation écrite TOTAL sur 5 points					SOUS-TOTAL I	
Respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité 3 pts	Néglige les règles d'hygiène, a une attitude dangereuse pour lui et à l'égard des personnes qui l'entourent 0	Ne respecte pas les règles essentielles d'hygiène, manque de rigueur dans le respect des consignes de santé et de sécurité à son poste de travail 1	Respecte les règles élémentaires d'hygiène, et les consignes de santé et de sécurité à son poste de travail 2	Respecte les consignes et anticipe les risques liés à l'hygiène, la santé et à la sécurité à son poste de travail 3		
Organisation du poste de travail 2 pts	Désordonné, manque de constance dans l'organisation de son poste de travail 0		Organise son poste de travail de manière logique (en terme de matériels et de produits) 1	Le poste de travail est toujours ordonné, rangé, adapté par rapport aux tâches réalisées 2		
Utilisation rationnelle des mat. prem. 1 pt	L'utilisation n'est pas appropriée 0		L'utilisation est appropriée 1			
Utilisation rationnelle mat. et outillages 1 pt	L'utilisation n'est pas appropriée 0		L'utilisation est appropriée 1			
Techniques gestuelles, rapidité, dextérité 1 pt	Les gestuelles sont inappropriées 0		Les gestuelles sont professionnelles, assurées et rapides 1			
Conduite des cuissons 1 pt	Ne respecte pas les conditions de cuisson (temps, température, matériel) 0		Respecte et suit de manière conforme les conditions de cuisson 1			
Pesées, mesures, quantités 1 pt	Les pesées, les mesures, les quantités sont fausses et inappropriées 0		Les pesées, les mesures, les quantités sont justes et appropriées 1			
Pâte friable 6 pts	La technique n'est pas réalisée ou le produit fini n'est pas commercialisable 0	Les étapes de fabrication sont approximatives 1 2	Respecte les étapes de fabrication 3 4	Respecte les étapes de fabrication et le produit fini est conforme aux résultats attendus 5 6		
Crème et/ou garniture 2 pts	La technique n'est pas réalisée ou le produit fini n'est pas commercialisable 0	Les étapes de fabrication sont approximatives, ne sont pas toujours respectées 1		Respecte les étapes de fabrication et le produit fini est conforme aux résultats attendus 2		
Finition / Décor 2 pts	La finition et le décor sont non conformes et non commercialisables 0	La finition et le décor sont conformes et soignés 1		La finition et le décor sont conformes, soignés, recherchés 2		
Pâte feuilletée ou Pâte à choux 8 pts	La technique n'est pas réalisée ou le produit fini n'est pas commercialisable 0 1 2	Les étapes de fabrication sont approximatives 3 4	Respecte les étapes de fabrication 5 6	Respecte les étapes de fabrication et le produit fini est conforme aux résultats attendus 7 8		
Crème et/ou garniture 4 pts	La technique n'est pas réalisée ou le produit fini n'est pas commercialisable 0	Les étapes de fabrication sont approximatives 1 2	Respecte les étapes de fabrication 3	Respecte les étapes de fabrication et le produit fini est conforme aux résultats attendus 4		
Finition / Décor 3 pts	La finition et le décor sont non conformes et non commercialisables 0	La finition et le décor manquent de soin, de finesse 1	La finition et le décor sont conformes et soignés 2	La finition et le décor sont conformes, soignés, recherchés 3		
PHASE Techniques de fabrication TOTAL sur 35 points					SOUS-TOTAL II	
Aspect commercial et gustatif 5 pts	Aucune fabrication n'est commercialisable 0	Seulement 1 fabrication est commercialisable 1 2	Les 2 fabrications sont commercialisables 3 4	Les 2 fabrications sont commercialisables et suscitent l'envie 5		
Appréciation des qualités organoleptiques 5 pts	Des défauts en terme de texture et de saveurs sont constatés sur les deux fabrications 0	Des défauts de saveurs sont constatés sur l'une des deux fabrications 1 2	Des défauts de textures sont constatés sur l'une des deux fabrications 3 4	Aucun défaut en terme de saveurs et de texture n'est constaté sur les deux fabrications 5		
PHASE de présentation commerciale et de dégustation TOTAL sur 10 points					SOUS-TOTAL III	

Repères pour la formation CAP Pâtissier

Document final - Version du 1er septembre 2008

ACADEMIE DE :	CAP PATISSERIE	SESSION de : 200_ Date : <i>(au cours du dernier trimestre de l'année terminale de formation)</i>
SITUATION D'EVALUATION N° 2 – S2 en ETABLISSEMENT DE FORMATION		EPREUVE EP2 – CONTROLE EN COURS DE FORMATION – S2
FABRICATIONS <u>Entremets :</u> <u>Viennoiserie :</u>	CANDIDAT <u>NOM :</u> <u>Prénom :</u>	ETABLISSEMENT
<u>NOM des membres du jury</u>	<u>FONCTION des membres du jury</u>	<u>EMARGEMENT</u>
	Professeur arts appliqués Professeur technologie de pâtisserie Professeur technologie de pâtisserie Professeur sciences alimentation Professionnel Professionnel	

NOTES RECAPITULATIVES S2

<i>sous – total I</i>	Organisation écrite	/ 5
<i>sous – total II</i>	Techniques de fabrication	/ 55
<i>sous – total III</i>	Présentation artistique	/ 20
<i>sous – total IV</i>	Présentation commerciale et dégustation	/ 10
<i>sous – total V</i>	Evaluation orale – technologie de la pâtisserie	/ 20
<i>sous – total VI</i>	Evaluation orale - sciences de l'alimentation	/ 20

NOTE FINALE S2 PROPOSEE AU JURY	/ 130
--	--------------

Repères pour la formation CAP Pâtissier

Document final - Version du 1er septembre 2008

CRITERES d'évaluation	TI	I	B	TB	Justifications en cas de note inférieure à la moyenne	Note
Qualité du document (écriture, présentation) 1 pt	Le document n'est pas soigné et/ou le document n'est pas normalisé 0			Le document est soigné et normalisé 1		
Ordonnancement des étapes de fabrication 2 pts	Une ou plusieurs étapes sont manquantes 0	Les étapes de fabrication sont présentes, quelques erreurs dans l'ordonnancement 1		Toutes les étapes sont présentes et correctement planifiées dans le temps 2		
Estimation du temps de chaque étape 2 pts	Les temps de fabrication ne sont pas conformes aux réalités professionnelles 0	Toutes les étapes de fabrication sont estimées en temps, mais certaines estimations ne sont en phase avec une réalité professionnelle 1		Les temps de fabrication sont estimés avec rigueur, et correspondent aux exigences professionnelles 2		
PHASE d'organisation écrite TOTAL sur 5 points					SOUS-TOTAL I	
Respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité 3 pts	Néglige les règles d'hygiène, a une attitude dangereuse pour lui et à l'égard des personnes qui l'entourent 0	Ne respecte pas les règles essentielles d'hygiène, manque de rigueur dans le respect des consignes de santé et de sécurité à son poste de travail 1	Respecte les règles élémentaires d'hygiène, et les consignes de santé et de sécurité à son poste de travail 2	Respecte les consignes et anticipe les risques liés à l'hygiène, la santé et à la sécurité à son poste de travail 3		
Organisation du poste de travail 2 pts	Désordonné, manque de constance dans l'organisation de son poste de travail 0		Organise son poste de travail de manière logique (en terme de matériels et de produits) 1	Le poste de travail est toujours ordonné, rangé, adapté par rapport aux tâches réalisées 2		
Utilisation rationnelle des matières premières 1 pt	L'utilisation n'est pas appropriée 0		L'utilisation est appropriée 1			
Utilisation rationnelle mat. et outillages 1 pt	L'utilisation n'est pas appropriée 0		L'utilisation est appropriée 1			
Techniques gestuelles, rapidité, dextérité 1 pt	Les gestuelles sont inappropriées 0		Les gestuelles sont professionnelles, assurées et rapides 1			
Conduite des cuissons 1 pt	Ne respecte pas les conditions de cuisson (temps, température, matériel) 0		Respecte et suit de manière conforme les conditions de cuisson 1			
Pesées, mesures, quantités 1 pt	Les pesées, les mesures, les quantités sont fausses et inappropriées 0		Les pesées, les mesures, les quantités sont justes et appropriées 1			
Fonds (biscuit, génoise, ...) 8 pts	La technique n'est pas réalisée ou le produit fini n'est pas commercialisable 0 1 2	Les étapes de fabrication sont approximatives 3 4	Respecte les étapes de fabrication 5 6	Respecte les étapes de fabrication et le produit fini est conforme aux résultats attendus 7 8		
Crème 7 pts	La technique n'est pas réalisée ou le produit fini n'est pas commercialisable 0 1	Les étapes de fabrication sont approximatives 2 3	Respecte les étapes de fabrication 4 5	Respecte les étapes de fabrication et le produit fini est conforme aux résultats attendus 6 7		
Montage 5 pts	La technique de montage n'est pas conforme 0	La technique du montage est approximative 1 2	La technique du montage est conforme, mais la proportionnalité n'est pas respectée 3 4	La technique du montage est conforme, les proportions sont respectées 5		
Finition / Décor 5 pts	La finition et le décor sont non conformes et non commercialisables 0	La finition et le décor sont conformes mais manquent de soin, de finesse 1 2	La finition et le décor sont conformes et soignés 3 4	La finition et le décor sont conformes, soignés, recherchés 5		
Pâte levée et/ou levée feuilletée 10 pts	La technique n'est pas réalisée ou le produit fini n'est pas commercialisable 0 1 2	Les étapes de fabrication sont approximatives 3 4 5	Respecte les étapes de fabrication 6 7 8	Respecte les étapes de fabrication et le produit fini est conforme aux résultats attendus 9 10		
Détaillage 3 pts	La technique de détaillage est inappropriée 0	La technique de détaillage est approximative 1	Maîtrise la technique de détaillage 2	Maîtrise la technique de détaillage, avec un minimum de perte 3		
Façonnage 3 pts	Ne respecte pas la régularité et la mise en forme des fabrications 0	La conformité et la régularité sont approximatives 1	Respecte la conformité des fabrications, excepté la régularité 2	Maîtrise la régularité et la mise en forme des fabrications 3		
Conduite des fermentations 4 pts	Ne respecte pas les conditions de fermentation (temps, température, matériel) 0 1	Applique les protocoles de fermentation 2	Applique et contrôle les conditions de fermentation 3	Respecte et suit de manière conforme les conditions de fermentation 4		
PHASE Techniques de fabrication TOTAL sur 55 points					SOUS-TOTAL II	

Repères pour la formation CAP Pâtissier

Document final - Version du 1er septembre 2008

CRITERES d'évaluation	TI	I	B	TB	Justifications en cas de note inférieure à la moyenne	Note
Dimension esthétique 5 points	Aucune approche esthétique des fabrications 0	Le critère est peu pris en compte par le candidat 1	Les fabrications font preuve d'esthétisme 2 3	Le candidat apporte une valeur ajoutée personnelle, moderne et créative 4 5		
Cohérence avec le thème 1 point	Non respect de la thématique 0		Respect de la thématique 1			
Exploitation de la thématique 4 points	Aucune interprétation propre de la thématique 0	Exploitation classique de la thématique 1	Exploitation originale et appropriée de la thématique 2	Sens particulièrement créatif du candidat 3 4		
Décor 4 points	Aucun décor n'est présenté 0	Un décor est présenté, mais il est grossier 1	Le décor est fin et stylisé 2 3	Le décor présenté atteste d'une approche personnelle et créative 4		
Volume 2 points	Le critère n'est pas pris en compte au moment du montage 0	Des fabrications sont sans relief 1		La recherche de volume est prise en compte dans les fabrications 2		
Organisation des garnitures 2 points	Aucune attention particulière dans l'organisation des garnitures 0		Disposition harmonieuse des garnitures 1 2			
Association de couleurs 2 points	Les fabrications se caractérisent par une absence de valorisation des couleurs et un manque de recherche dans leur association 0		Les fabrications révèlent un souci de valoriser les couleurs et leurs associations 1 2			
PHASE de présentation artistique des fabrications sur 20 points					SOUS-TOTAL III	
Aspect commercial et gustatif des fabrications 5 pts	Aucune fabrication n'est commercialisable 0	Seulement 1 fabrication est commercialisable 1 2	Les 2 fabrications sont commercialisables 3 4	Les 2 fabrications sont commercialisables et suscitent l'envie 5		
Appréciation des qualités organoleptiques 5 pts	Des défauts en terme de texture et de saveurs sont constatés sur les deux fabrications 0	Des défauts de saveurs sont constatés sur l'une des deux fabrications 1 2	Des défauts de textures sont constatés sur l'une des deux fabrications 3 4	Aucun défaut en terme de saveurs et de texture n'est constaté sur les deux fabrications 5		
PHASE Présentation commerciale et dégustation TOTAL sur 10 points					SOUS-TOTAL IV	

Repères pour la formation CAP Pâtissier

Document final - Version du 1er septembre 2008

Précisions au 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, et 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

S3.2 – Les techniques de fabrication

Dans le cas de note inférieure à 10/20, il est demandé au jury de noter les questions, les réponses du candidat et de justifier la note correspondante.

CRITERES d'évaluation	TI	I	B	TB	Justifications en cas de note inférieure à la moyenne	Note
Aptitude à communiquer (5 points)	Communique de manière inappropriée aux contextes 0	Communique mais ne fait pas preuve d'écoute active 1 2	Communique avec hésitation mais fait preuve d'écoute active 3 4	Communique avec aisance, très bonne écoute active 5		
Questionnement portant sur : (5 points)	<u>Question :</u>					
	<u>Réponse :</u>					
	Les réponses sont erronées 0	Les réponses sont approximatives ou le vocabulaire professionnel est inadapté au contexte 1 2	Les réponses sont cohérentes, logiques mais le vocabulaire professionnel n'est pas maîtrisé 3 4	Les réponses sont pertinentes, et le vocabulaire professionnel utilisé est adapté 5		
Questionnement portant sur : (5 points)	<u>Question :</u>					
	<u>Réponse :</u>					
	Les réponses sont erronées 0	Les réponses sont approximatives ou le vocabulaire professionnel est inadapté au contexte 1 2	Les réponses sont cohérentes, logiques mais le vocabulaire professionnel n'est pas maîtrisé 3 4	Les réponses sont pertinentes, et le vocabulaire professionnel utilisé est adapté 5		
Questionnement portant sur : (5 points)	<u>Question :</u>					
	<u>Réponse :</u>					
	Les réponses sont erronées 0	Les réponses sont approximatives ou le vocabulaire professionnel est inadapté au contexte 1 2	Les réponses sont cohérentes, logiques mais le vocabulaire professionnel n'est pas maîtrisé 3 4	Les réponses sont pertinentes, et le vocabulaire professionnel utilisé est adapté 5		
PHASE d'évaluation orale des connaissances de technologie de la pâtisserie TOTAL sur 20 points					SOUS-TOTAL V	

Repères pour la formation CAP Pâtissier

Document final - Version du 1er septembre 2008

Précisions au 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, et est menée par un jury composé d'un enseignant de la discipline professionnelle 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

Dans le cas de note inférieure à 10/20, il est demandé au jury de noter les questions, les réponses du candidat et de justifier la note correspondante.

CRITERES d'évaluation	TI	I	B	TB	Justifications en cas de note inférieure à la moyenne	Note
Aptitude à communiquer (5 points)	Communique de manière inappropriée aux contextes 0	Communique mais ne fait pas preuve d'écoute active 1 2	Communique avec hésitation mais fait preuve d'écoute active 3 4	Communique avec aisance, très bonne écoute active 5		
Questionnement portant sur : (5 points)	<u>Question :</u>					
	<u>Réponse :</u>					
	Les réponses sont erronées 0	Les réponses sont approximatives ou le vocabulaire professionnel est inadapté au contexte 1 2	Les réponses sont cohérentes, logiques mais le vocabulaire professionnel n'est pas maîtrisé 3 4	Les réponses sont pertinentes, et le vocabulaire professionnel utilisé est adapté 5		
Questionnement portant sur : (5 points)	<u>Question :</u>					
	<u>Réponse :</u>					
	Les réponses sont erronées 0	Les réponses sont approximatives ou le vocabulaire professionnel est inadapté au contexte 1 2	Les réponses sont cohérentes, logiques mais le vocabulaire professionnel n'est pas maîtrisé 3 4	Les réponses sont pertinentes, et le vocabulaire professionnel utilisé est adapté 5		
Questionnement portant sur : (5 points)	<u>Question :</u>					
	<u>Réponse :</u>					
	Les réponses sont erronées 0	Les réponses sont approximatives ou le vocabulaire professionnel est inadapté au contexte 1 2	Les réponses sont cohérentes, logiques mais le vocabulaire professionnel n'est pas maîtrisé 3 4	Les réponses sont pertinentes, et le vocabulaire professionnel utilisé est adapté 5		
PHASE d'évaluation orale des connaissances de sciences de l'alimentation TOTAL sur 20 points					SOUS-TOTAL VI	

Repères pour la formation CAP Pâtissier

Document final - Version du 1er septembre 2008

ACADEMIE DE :	CAP PATISSERIE	SESSION de : <i>Date :</i> <i>(au cours du dernier trimestre de l'année terminale de formation)</i>
----------------------	-----------------------	--

SITUATION D'ÉVALUATION en ENTREPRISE	ÉPREUVE EP2 – CONTROLE EN COURS DE FORMATION - S3
---	--

3 FABRICATIONS réalisées par le candidat	CANDIDAT	ETABLISSEMENT
	<u>NOM :</u> <u>Prénom :</u>	

<u>NOM des membres du jury</u>	<u>FONCTION des membres du jury</u>	<u>EMARGEMENT</u>

NOTES RECAPITULATIVES S3

sous – total I

Techniques de fabrication	/ 10
---------------------------	------

sous – total II

Comportement professionnel	/ 30
----------------------------	------

NOTE FINALE S3 PROPOSEE AU JURY	/ 40
--	-------------

CRITERES d'évaluation	TI	I	B	TB	Justifications en cas de note inférieure à la moyenne	Note
Organisation du poste de travail 2 pts	N'est pas du tout organisé, est désordonné 0	Manque de constance dans l'organisation de son poste de travail 1		Le poste de travail est toujours ordonné, rangé, adapté par rapport aux tâches réalisées 2		
Techniques gestuelles rapidité, dextérité 1 pt	Les gestuelles sont inappropriées 0		Les gestuelles sont professionnelles, assurées et rapides 1			
Conduite des fermentations 1 pt	Ne respecte pas les protocoles et conditions de fermentation (temps, température, matériel) 0		Respecte et suit de manière conforme les protocoles et conditions de fermentation 1			
Conduite des cuissons 2 pts	Ne respecte pas les conditions de cuisson (temps, température, matériel) 0	Applique les protocoles de cuisson (temps, température, matériel) 1		Respecte et suit de manière conforme les conditions de cuisson 2		
Techniques de base (pâte, crème, ...) 2 pts	Les techniques et les produits finis ne sont pas conformes 0	Les étapes de fabrication ne sont pas toujours respectées 1		Respecte les étapes de fabrication et les produits finis sont conformes aux résultats attendus 2		
Finition / Décor 2 pts	La finition et le décor sont non conformes et non soignés 0	La finition et le décor sont conformes et soignés 1		La finition et le décor sont conformes, soignés et recherchés 2		
Techniques de fabrication TOTAL sur 10 points					SOUS-TOTAL I	

Repères pour la formation CAP Pâtissier

Document final - Version du 1er septembre 2008

CRITERES d'évaluation	TI	I	B	TB	Justifications en cas de note inférieure à la moyenne	Note
Ponctualité : Respecter les horaires de travail et faire preuve de ponctualité 3 pts	Retards et absences sont répétées et injustifiés <input type="text" value="0"/>	Connait quelques retards injustifiés <input type="text" value="1"/>	Respecte l'horaire d'arrivée <input type="text" value="2"/>	Est toujours à l'heure et en tenue à son poste de travail <input type="text" value="3"/>		
Amabilité – règles de savoir vivre : Entretenir des bonnes relations avec autrui 3 pts	A une attitude irrespectueuse, perd systématiquement le contrôle de lui-même dans certaines situations (mauvais caractère, violence, ...) <input type="text" value="0"/>	A du mal à établir des relations avec d'autres personnes (quelques écarts de langage, attitudes déplacées, ...) <input type="text" value="1"/>	Fait des efforts pour susciter de la sympathie et rendre agréables les relations entre les personnes <input type="text" value="2"/>	A un comportement exemplaire en terme de politesse, d'amabilité <input type="text" value="3"/>		
Esprit d'équipe : S'intégrer d'une manière active au sein de l'entreprise 3 pts	Est isolé, n'a pas l'esprit d'équipe <input type="text" value="0"/>	Fait peu d'efforts pour s'intégrer <input type="text" value="1"/>	Fait des efforts pour s'intégrer et communiquer <input type="text" value="2"/>	S'intègre naturellement et rapidement, est capable de s'adapter rapidement aux différents rythmes de l'entreprise <input type="text" value="3"/>		
Respect : Respecter la santé et la sécurité de chacun 3 pts	A une attitude dangereuse pour lui et à l'égard des personnes qui l'entourent <input type="text" value="0"/>	Manque de rigueur dans le respect des consignes de santé et de sécurité à son poste de travail <input type="text" value="1"/>	Respecte les consignes de santé et de sécurité à son poste de travail <input type="text" value="2"/>	Respecte les consignes et anticipe les risques liés à la santé et à la sécurité à son poste de travail <input type="text" value="3"/>		
Respect : Se présenter et avoir une tenue propre et adaptée au milieu professionnel 3 pts	Tenue, présentation et hygiène corporelle inadaptées <input type="text" value="0"/>	Des négligences trop fréquentes (tenue et/ou hygiène) <input type="text" value="1"/>	Tenue conforme ; de rares irrégularités <input type="text" value="2"/>	Tenue et présentation professionnelle impeccables et irréprochables <input type="text" value="3"/>		
Respect : Respecter les règles d'hygiène 3 pts	Néglige les règles d'hygiène <input type="text" value="0"/>	Ne respecte pas les règles essentielles d'hygiène <input type="text" value="1"/>	Respecte les règles élémentaires d'hygiène <input type="text" value="2"/>	Respecte les consignes et anticipe les risques liés à l'hygiène <input type="text" value="3"/>		
Respect : Faire preuve de respect de l'environnement (tri sélectif, économies des fluides et des énergies, ...) 3 pts	Fait preuve d'aucun respect de l'environnement dans son travail <input type="text" value="0"/>	A du mal à respecter régulièrement l'environnement dans son travail <input type="text" value="1"/>	Agit en respectant régulièrement l'environnement dans son travail <input type="text" value="2"/>	Agit en respectant au quotidien l'environnement dans son travail, anticipe les risques <input type="text" value="3"/>		
Volonté : Faire preuve de curiosité professionnelle et demander conseil 3 pts	Ne pose jamais de questions, fait preuve de désintérêt, ne tient aucun compte des remarques (provocation, arrogance) <input type="text" value="0"/>	Ne demande pratiquement pas de conseils, ne semble pas très intéressé, n'accepte pas les remarques <input type="text" value="1"/>	Fait preuve de curiosité, s'intéresse à son travail. S'adapte aux remarques formulées (positives et négatives) <input type="text" value="2"/>	Pose des questions pertinentes. Met toujours les conseils reçus en application <input type="text" value="3"/>		
Volonté : Faire preuve de motivation et de dynamisme, de participation active, de rapidité 3 pts	N'est pas intéressé par son travail, aucun investissement, aucune réactivité <input type="text" value="0"/>	Choisit ses centres d'intérêt, Manque de constance dans sa participation <input type="text" value="1"/>	Attitude positive, réactive au travail, mais manque de rapidité <input type="text" value="2"/>	Volontaire et dynamique, cherche à apprendre le métier au quotidien (attitude toujours positive). Fait preuve d'initiative <input type="text" value="3"/>		
Savoir être : Garder la maîtrise de soi 3 pts	Impulsif et incontrôlable <input type="text" value="0"/>	A du mal à se contrôler <input type="text" value="1"/>	Sait se contrôler <input type="text" value="2"/>	Est toujours maître de soi dans toutes les situations <input type="text" value="3"/>		
Comportement professionnel TOTAL sur 30 points					SOUS-TOTAL II	