



Région académique
OCCITANIE



CAP Pâtissier

Critères d'évaluation

EP2 fabrication de pâtisseries

Une pause-déjeuner de 30 minutes est laissée à l'appréciation des membres du jury, non comprise dans le temps de fabrication.

Inspection pédagogique

En préambule, il est rappelé aux candidats que l'examen constitue un moment d'évaluation et non de formation. En conséquence, le jury ne répondra à aucune sollicitation concernant les acquis qui doivent être maîtrisés pour se présenter à l'examen.

Une tenue professionnelle est exigée pour entrer dans le laboratoire (voir document au candidat avec matériel nécessaire et consignes qui sera transmis avec la convocation à l'examen). De plus, les téléphones portables seront interdits, ainsi que les bijoux pour des raisons d'hygiène et de sécurité. Seules les montres seront tolérées, à condition qu'elles soient fixées à la boutonnière de la veste ou à la ceinture du tablier.

Un cahier de recettes personnel est autorisé pour présenter l'épreuve pratique à condition qu'il ne comporte aucune précision de fabrication, processus ou organigramme. En cas de non-conformité, il ne sera pas accepté pour l'épreuve. En cas d'oubli, aucun autre document ne sera fourni par les examinateurs.

1^{ère} PHASE D'ORGANISATION ÉCRITE (durée : 30 minutes maximum)

Compléter l'organigramme en planifiant vos 4 fabrications dans le temps imparti (6h) et en estimant le temps de réalisation de chaque étape de fabrication.

L'évaluation de cette phase écrite portera sur les critères suivants (sur 10 points) :

- ordonnancement des étapes de fabrication (5 points)
- estimation du temps de chaque étape (3 points)
- qualité du document (2 points)

2^{ème} PHASE DE FABRICATION (durée : 6h maximum)

Réaliser et présenter dans le temps imparti les 4 fabrications de la commande.

L'évaluation de la phase pratique portera sur les critères suivants (sur 130 points) :

- des critères d'évaluation spécifique à chaque fabrication (total 90 points)
 - viennoiserie : fabrication de la pâte levée, pétrissage, contrôle des fermentations (10 points), tourage, détaillage, façonnage (15 points)
 - fabrication à base de pâte feuilletée ou de pâte à choux : fabrication de la pâte, tourage ou dressage, détaillage (10 points), préparation de la crème et/ou de la garniture, garnissage (5 points), finition, décor (5 points)
 - tarte : fabrication de la pâte friable (5 points), préparation de la crème et/ou de la garniture (5 points), fonçage, finition (5 points)
 - entremets : fabrication du biscuit, de la génoise,... (10 points), réalisation de la crème, mousse... (10 points), montage, finition, décor (10 points)
- des critères permanents d'évaluation (total sur 40 points)
 - opérations et techniques communes : conduite des cuissons (10 points), techniques gestuelles – rapidité – dextérité (10 points), organisation du travail et de la production (5 points)
 - comportement professionnel : utilisation rationnelle des matériels, des fluides et des matières premières (5 points), organisation du poste de travail (5 points), respect des règles d'hygiène de santé et de sécurité (5 points).

3^{ème} PHASE D'ÉVALUATION ORALE (durée : 30 minutes maximum)

Les deux évaluations orales seront réalisées au cours de la phase de fabrication, d'une durée maximale de 15 minutes chacune, et 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 de la phase orale portera sur les critères suivants (sur 40 points) :

- oral de technologie de la pâtisserie : pertinence des réponses aux questions liées aux fabrications réalisées (18 points), aptitude à communiquer (2 points)
- oral de sciences de l'alimentation : pertinence des réponses aux questions liées aux fabrications réalisées (18 points), aptitude à communiquer (2 points)

4^{ème} PHASE DE PRÉSENTATION ARTISTIQUE

À l'issue des fabrications, à l'emplacement du poste de travail et sans matériel supplémentaire, la présentation des 4 fabrications du sujet sera évaluée par un jury composé d'un enseignant d'arts appliqués et d'un enseignant de la discipline professionnelle ou d'un professionnel pâtissier.

L'évaluation de la phase de présentation artistique portera sur les critères suivants (sur 20 points) :

- *cohérence avec le thème, exploitation avec le thème (4 points)*
- *présentation générale : équilibre des compositions et dimension esthétique (6 points)*
- *décor : qualité et finesse de la réalisation (6 points)*
- *association de couleurs (2 points)*
- *volumes (2 points)*

5^{ème} PHASE DE PRÉSENTATION COMMERCIALE ET DE DÉGUSTATION

Après la phase de présentation, les 4 fabrications seront dégustées et analysées par un jury composé d'un enseignant de la discipline professionnelle et/ou d'un professionnel pâtissier.

L'évaluation de la phase de présentation commerciale et de dégustation portera sur les critères suivants (sur 20 points) :

- *l'aspect commercial des 4 fabrications (4 points)*
- *l'appréciation gustative (2 points pour chacune des 4 fabrications) et des textures des pâtes et des crèmes composant les 4 fabrications (2 points pour chaque pâte et crème)*