


EP2 - Fabrication de pâtisseries - Dossier National d'évaluation

- Enseignements professionnels - Alimentation - Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées - CAP Pâtissier -



Date de mise en ligne : jeudi 17 mars 2016

Plateforme de Ressources de l'école des métiers

Dossier national d'évaluation : Epreuve EP2 - Fabrication de pâtisseries

Application :

Epreuve ponctuelle : juin 2016

Epreuve en CCF : rentrée 2015

Création d'un dossier national d'évaluation pour le CAP Pâtissier contenant des supports adaptés pour l'évaluation de l'UP2 "Fabrication des pâtisseries".

Vous trouverez dans ce dossier :

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)

Épreuve en CCF pratique, écrite et orale : définition (pages 10 à 11)

Synthèse épreuve de fabrication de pâtisseries : évaluation en CCF (page 12)

Feuilles de notation à utiliser durant l'évaluation en CCF (pages 13 à 18)



Dossier national evaluation pratique cap patissier 2015

</doc392|center>