



Grille d'évaluation Stages Intensifs de Pâtisserie

NOM :

Prénom :

Date :

Merci de vous noter de 1 à 10 pour chacune des techniques pâtisseries (en faisant une croix dans la bonne case)

1 = Non satisfaisant, 10 = expert

À compléter à la fin de chaque journée

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Pâte sucrée										
Fonçage d'une tarte										
Tarte citron/amandine/chocolat/pommes										
Réalisation de la pâte à choux										
Pochage des éclairs										
choux										
Paris-Brest										
Réalisation d'une crème pâtissière										
Réalisation d'une pâte feuilletée										
Montage Millefeuille										
Réalisation d'une génoise										
Réalisation de biscuits cuillères										
Réalisation d'une crème mousseline										
Montage Fraisier/Poirié										
Réalisation d'une crème bavaroise										
Montage Royal Chocolat										
Réalisation d'une pâte à brioche										
Réalisation d'une pâte levée feuilletée (PLF)										
Façonnage des brioches										
Façonnage des croissants										
Façonnage des pains au chocolat										