Epreuve interacadémique

EP1 Pratique professionnelle

BEP Alimentation option Boulanger

CAP Boulanger

SESSION 2000

Date :

Emargement de l'ensemble du jury :

RECAPITULATIF DES NOTES ATTRIBUEES

PAR LES DEUX JURYS

		PAINS DE CONSOMMATION COURANTE				*PAINS SPECIAUX*					*VIENNOISERIE*						
N° CANDIDAT	**FICHE TECHNIQUE**	**TRAVAIL**	**PRESENTATION ASPECT ET GOUT**	**TOTAL DU POSTE**	**MOYENNE DU POSTE (1)**	**TRAVAIL**	**PRESENTATION ASPECT ET GOUT**	**PRESENTATION DECOR**	**TOTAL DU POSTE**	**MOYENNE DU POSTE (1)**	**TRAVAIL**	**PRESENTATION ASPECT ET GOUT**	**TOTAL DU POSTE**	**MOYENNE DU POSTE (1)**	**TOTAL /200**	**Note FINALE /20 (2)**	**Code note éliminatoire (3)**
	a /20	b /20	c /40	d (b+c) /60	e (d:3) /20	f /20	g /20	h /20	i (f+g+h) /60	j (i:3) /20	k /20	l /40	m (k+l) /60	n (m:3) /20	o a+d+i+m	p o : 10	

(1) **Ne pas arrondir.** Si **inférieure à 10** = note **éliminatoire.**

(2) **Arrondir** la **note finale** à l'entier supérieur.

(3) Code à indiquer : **0** = pas de partie éliminatoire **1** = pains de consommation courante **2** = pains spéciaux **3** = viennoiseries

Epreuve interacadémique SESSION 2000 Date :

EP1 Pratique professionnelle

BEP Alimentation option Boulanger Nom du correcteur :

CAP Boulanger

RELEVE DES NOTES
JURY "PRODUITS FINIS"

N° des CANDIDATS	PAINS DE CONSOMMATION COURANTE			PAINS SPECIAUX		VIENNOISERIE			Observations
	Pain main sur 20	Pain machine sur 20	TOTAL sur 40	Pains spéciaux sur 20	Pain décoré sur 20	Viennoiserie n°1 sur 20	Viennoiserie n°2 sur 20	TOTAL sur 40	

(Ecrire toutes les notes en points entiers)

Barème de notation :

Notes de 1 à 5 ➔ Produits non réussis (Exemples : oubli de la levure ou du sel, excès de sel...)

Notes de 6 à 9 ➔ Produits non commercialisables (Exemples : produits brûlés, cassés, non cuits, petit volume anormal...)

Notes de 10 à 15 ➔ Produits réussis (Exemples : pains corrects, vendables...)

Notes supérieures à 16 ➔ Très beau travail (Exemples : très belle grigne, très beau feuilletage...)

GRILLE D'ÉVALUATION "JURY TECHNIQUE" (en continu)

Date de l'évaluation	CANDIDAT n°
Nom de l'évaluateur	

	Très bien	Bien	Moyen	Passable	Médiocre
Points	4	3	2	1	0

PAINS DE CONSOMMATION COURANTE

Pétrissage : contrôle de la pâte, réglage de la consistance, température…	☐	☐	☐	☐	☐
Pesage : respect des poids, rapidité, ajouts de morceaux, face lisse…	☐	☐	☐	☐	☐
Façonnage : réglage de la machine, rapidité, régularité…	☐	☐	☐	☐	☐
Surveillance et contrôle de la pousse	☐	☐	☐	☐	☐
Mise au four : dépose des pâtons sur le tapis, sur la pelle, coupe, buée…	☐	☐	☐	☐	☐

TOTAL Pain de consommation courante : **/ 20**

PAINS SPÉCIAUX dont pains décorés

Pétrissage : contrôle de la pâte, réglage de la consistance, température…	☐	☐	☐	☐	☐
Façonnage : rapidité, régularité, mise sur couches…	☐	☐	☐	☐	☐
Surveillance et contrôle de la pousse	☐	☐	☐	☐	☐
Mise au four : coupe, buée…	☐	☐	☐	☐	☐
Décor : activité, techniques utilisées…	☐	☐	☐	☐	☐

TOTAL Pains spéciaux : **/ 20**

VIENNOISERIE

Pétrissage : contrôle de la pâte, réglage de la consistance, température…	☐	☐	☐	☐	☐
Soit manipulations des feuilletés : beurrage, tourage, détaillage, rapidité… **Soit** manipulations des pains au lait : pesage, boulage, façonnage, rapidité…	☐	☐	☐	☐	☐
Surveillance et contrôle de la pousse	☐	☐	☐	☐	☐
Crème pâtissière **ou** coupe des pains au lait : cuisson, régularité des coupes…	☐	☐	☐	☐	☐
Hygiène : nettoyage du matériel utilisé, tenue vestimentaire…	☐	☐	☐	☐	☐

TOTAL Viennoiserie : **/ 20**