

Notice d'utilisation de la grille d'évaluation des pains courants pour le jury n° 1 A

Le jury comprend : 1 enseignant (chargé de l'organisation) et 1 professionnel (salarié ou employeur)

Le suivi des différentes fabrications de l'examen BEP - CAP Boulanger est évalué sur la base de 4 appréciations distinctes, indiquées sur la grille d'évaluation ci-jointe.

- 3 - Excellente maîtrise (candidat exécutant parfaitement son épreuve et capable de corriger des anomalies ; vif et adroit dans ses gestes)
- 2 - Bonne maîtrise (candidat exécutant correctement son travail et respectant les règles de fabrication et de manipulation)
- 1 - Maîtrise insuffisante (candidat exécutant maladroitement son épreuve et ne corrigeant pas ses anomalies)
- 0 - Aucune maîtrise (candidat inapte à cette épreuve)

Pains courants

Conduite de pétrissage :

Le candidat doit être capable de pétrir sans problème, de régler la consistance de sa pâte et le freinage de sa cuve pour un bon pétrissage.

Poids de pâte final

Le responsable technique pèse la quantité de pâte obtenue à la fin du pétrissage ; il la compare au poids de référence avant d'attribuer les points :

400 g de pâte en + ou en -	= 3
401 g à 600 g	= 2
601 g à 800g	= 1
801 g et + de pâte	= 0

Conduite de pesage et de la tourne

Le candidat est capable de peser ; la rapidité, la dextérité, la capacité du candidat à intervenir par rapport aux propriétés de la pâte sont appréciées.

Mise au four

Le candidat est capable de mettre sur le tapis correctement, il est vif et adroit, il pratique la coupe avec application.

Propreté du poste et du matériel

Le candidat est capable de travailler proprement, de nettoyer le matériel et les emplacements si nécessaire, il est ordonné et organisé dans ses manipulations.

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	Session 2000
Durée : 7 h 00	Feuille : 1/1	EP1 - Pratique professionnelle
Notes aux examinateurs Jury n° 1 A		BEP ALIMENTATION CAP BOULANGER

Notice d'utilisation de la grille d'évaluation du pain spécial et de la viennoiserie pour le jury n° 1 B

Le jury comprend : 1 enseignant extérieur au centre d'examen et 1 professionnel (salarié ou employeur).

Le suivi des différentes fabrications de l'examen BEP - CAP Boulanger est évalué sur la base de 4 appréciations distinctes, indiquées sur la grille d'évaluation ci-jointe.

- 3 - Excellente maîtrise (candidat exécutant parfaitement son épreuve et capable de corriger des anomalies ; vif et adroit dans ses gestes)
- 2 - Bonne maîtrise (candidat exécutant correctement son travail et respectant les règles de fabrication et de manipulation)
- 1 - Maîtrise insuffisante (candidat exécutant maladroitement son épreuve et ne corrigeant pas ses anomalies)
- 0 - Aucune maîtrise (candidat inapte à cette épreuve)

Pain spécial

Conduite de pétrissage :

Le candidat est capable de pétrir sans problème.

Température, aspect et consistance

Le candidat est capable de respecter les éléments.

Conduite de pesage et de la tourne

Le candidat est capable de peser ; la rapidité, la dextérité, la capacité du candidat à intervenir par rapport aux propriétés de la pâte sont appréciées.

Propreté du poste et du matériel

Le candidat est capable de travailler proprement, de nettoyer le matériel et les emplacements si nécessaire.

Viennoiserie

Tourage ou détaillage

Le candidat est apprécié sur sa rapidité, sa dextérité ; il est ordonné et organisé dans ses manipulations.

Mise en forme

Le candidat est apprécié sur sa rapidité, sa dextérité, il est ordonné et organisé dans ses manipulations.

Propreté du poste et du matériel

Le candidat est capable de travailler proprement, de nettoyer le matériel et les emplacements.

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	Session 2000
Durée : 7 h 00	Feuille : 1/1	EP1 - Pratique professionnelle
Notes aux examinateurs Jury n° 1 B		BEP ALIMENTATION CAP BOULANGER

PAINS COURANTS

Organisation du travail et hygiène :

Conduite de pétrissage
Poids de pâte final
Conduite du pesage et tourne
Mise au four
Propreté du poste et du matériel
Total :

N° candidat

3	2	1	0
3	2	1	0
3	2	1	0
3	2	1	0
3	2	1	0

/15

N° candidat

3	2	1	0
3	2	1	0
3	2	1	0
3	2	1	0
3	2	1	0

/15

N° candidat

3	2	1	0
3	2	1	0
3	2	1	0
3	2	1	0
3	2	1	0

/15

N° candidat

3	2	1	0
3	2	1	0
3	2	1	0
3	2	1	0
3	2	1	0

/15

PAIN SPECIAL

Organisation du travail et hygiène :

Conduite du pétrissage
Température et consistance, aspect
Conduite pesage et tourne
Propreté du poste et du matériel
Total :

3	2	1	0
3	2	1	0
6	4	2	0
3	2	1	0

/15

3	2	1	0
3	2	1	0
6	4	2	0
3	2	1	0

/15

3	2	1	0
3	2	1	0
6	4	2	0
3	2	1	0

/15

3	2	1	0
3	2	1	0
6	4	2	0
3	2	1	0

/15

VIENNOISERIES

Organisation du travail et hygiène :

Tournage ou détaillage
Mise en forme
Propreté du poste et du matériel
Total :

6	4	2	0
6	4	2	0
3	2	1	0

/15

6	4	2	0
6	4	2	0
3	2	1	0

/15

6	4	2	0
6	4	2	0
3	2	1	0

/15

6	4	2	0
6	4	2	0
3	2	1	0

/15

Signature de l'examineur

- Légende 3 Excellente maîtrise
2 Bonne maîtrise
1 Maîtrise insuffisante
0 Aucune maîtrise