Notice d'utilisation de la grille d'évaluation pour le jury n° 2

Une commission, composée de 4 personnes, évaluera en commun les différentes fabrications et utilisera la grille d'évaluation ci-jointe.

Pains courants

Présentation du pain
Tous les pains doivent être présentés la grigne à gauche et les épis à l'endroit (5 ou 0).
Respect de la commande
Le nombre et les coupes sont vérifiés (5 ou 0)
Goût du pain
Le dosage du sel est apprécié
Régularité des produits
Les longueurs sont identiques
Commercialisation/poids
Au-dessous de 5 % de poids commandé ou au-dessus de 10 %, baguettes, pains et batards, le candidat est sanctionné de 8 points par catégorie, si plus de 50 % des pains sont concernés.
Pains sans sel ou avec excès de sel : 0/25
Classification des productions par rapport à tous les critères définis par le jury concerné.
Classement linéaire établi, notation à partir de la production de référence.

Pain spécial

Hors réglementation 0 sur 25 (en cas de doute, la recette peut être consultée)

Respect de la commande
Nombre de produits demandés.
Goût du pain
Dosage des ingrédients.
Commercialisation
Mêmes critères que les pains courants.
Pain décoré
Classement à l'appréciation du jury

Viennoiserie

Respect de la commande
Tous les produits doivent être présentés (5 ou 0)
Commercialisation
Aspect et présentation des produits pour leur négoce.
Goût du produit
A l'appréciation du jury.

LES NOTES SERONT ATTRIBUEES EN POINTS ENTIERS

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	Session 2000
Durée : 7 h 00		EP1 - Pratique professionnelle
Notes aux examinateurs **Jury n° 2**	Feuille : 1/1	BEP ALIMENTATION CAP BOULANGER

NOTATION C.A.P. / B.E.P. BOULANGERIE

Fiche récapitulative pour E.P.1 **Date :**

Numéro des candidats :													
Fiche technique /20													
Pains courants													
Jury n° 1 A													
Jury n° 2													
/60													
Pain spécial													
Jury n° 1 B													
Jury n° 2													
/60													
Viennoiserie													
Jury n° 1 B													
Jury n° 2													
/60													
TOTAL /200													

C.A.P./B.E.P. BOULANGERIE

Nom de l'examinateur :

JURY N°2

	N° candidat	N° candidat	N° candidat	N° candidat	N° candidat	N° candidat
PAINS COURANTS						
Présentation du pain	5 - - - - 0	5 - - - - 0	5 - - - - 0	5 - - - - 0	5 - - - - 0	5 - - - - 0
Respect de la commande	5 - - - - 0	5 - - - - 0	5 - - - - 0	5 - - - - 0	5 - - - - 0	5 - - - - 0
Goût du pain	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0
Régularité des produits	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0
Commercialisation / poids	25 0	25 0	25 0	25 0	25 0	25 0
Total :	/45	/45	/45	/45	/45	/45
PAIN SPECIAL						
Respect de la commande	5 - - - - 0	5 - - - - 0	5 - - - - 0	5 - - - - 0	5 - - - - 0	5 - - - - 0
Goût du produit	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0
Commercialisation	25 0	25 0	25 0	25 0	25 0	25 0
Pain décoré	10 8 6 4 2 0	10 8 6 4 2 0	10 8 6 4 2 0	10 8 6 4 2 0	10 8 6 4 2 0	10 8 6 4 2 0
Total :	/45	/45	/45	/45	/45	/45
VIENNOISERIE						
Respect de la commande	5 - - - - 0	5 - - - - 0	5 - - - - 0	5 - - - - 0	5 - - - - 0	5 - - - - 0
Commercialisation	30 0	30 0	30 0	30 0	30 0	30 0
Goût du produit	10 8 6 4 2 0	10 8 6 4 2 0	10 8 6 4 2 0	10 8 6 4 2 0	10 8 6 4 2 0	10 8 6 4 2 0
Total :	/45	/45	/45	/45	/45	/45

5 Excellent travail
4 Bon travail
3 Travail passable au dessus exigences
2 Travail médiocre au dessous exigences
1 Travail insuffisant
0 Travail non exécuté

Signature de l'examinateur :