

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

<u>Date de l'évaluation</u>	<u>CANDIDAT n°</u>	
<u>Nom de l'évaluateur</u>		Très Bien Bien Moyen Passable Médiocre

PAINS DE CONSOMMATION COURANTE

<u>Pétrissage</u> : contrôle de la pâte, réglage de la consistance, température...	4	3	2	1	0
<u>Pesage</u> : respect des poids, rapidité, ajouts de morceaux, face lisse...	3	2	1	0	0
<u>Façonnage</u> : réglage de la machine, rapidité, régularité...	4	3	2	1	0
<u>Contrôle</u> : de la pousse	3	2	1	0	0
<u>Mise au four</u> : dépose des pâtons sur le tapis, sur la pelle, coupe, buée...	4	3	2	1	0
<u>Hygiène</u> : tenue vestimentaire, pétrin, balance...	2	1	0	0	0

TOTAL PAIN DE CONSOMMATION COURANTE : /20

PAINS SPÉCIAUX dont PAIN DÉCORÉ

<u>Pétrissage</u> : contrôle de la pâte, réglage de la consistance, température...	4	3	2	1	0
<u>Façonnage</u> : rapidité, régularité, mise sur couche...	3	2	1	0	0
<u>Contrôle</u> : de la pousse	3	2	1	0	0
<u>Mise au four</u> : coupe, buée...	3	2	1	0	0
<u>Décor</u> : activité, techniques utilisées...	4	3	2	1	0
<u>Hygiène</u> : nettoyage petits matériels, plaques, couteaux...	3	2	1	0	0

TOTAL PAINS SPÉCIAUX : /20

VIENNOISERIE

<u>Pétrissage</u> : contrôle de la pâte, réglage de la consistance, température...	4	3	2	1	0
<u>Soit manipulations des feuilletés</u> : beurrage, tourage, détaillage, rapidité...					
<u>Soit manipulations des pains au lait</u> : pesage, boulage, façonnage, rapidité	4	3	2	1	0
<u>Dorure et mise sur plaque</u>	3	2	1	0	0
<u>Contrôle</u> : de la pousse	3	2	1	0	0
<u>Crème pâtissière ou coupe des pains au lait</u> : cuisson, régularité des coupes	3	2	1	0	0
<u>Hygiène</u> : nettoyage du matériel utilisé, tenue vestimentaire à la fin...	3	2	1	0	0

TOTAL VIENNOISERIE : /20

Epreuve interacadémique	BEP Alimentation option Boulanger CAP Boulanger	EPI Pratique professionnelle	Session 2001
-------------------------	--	------------------------------	--------------

Date :

Nom du correcteur :

RELEVÉ DES NOTES
JURY "PRODUITS FINIS"
y compris dégustation

N° des CANDIDATS	PAINS DE CONSOMMATION COURANTE				PAINS SPECIAUX				VIENNOISERIE		
	Pain main sur 20	Pain machine sur 20	TOTAL sur 40		Pain spécial sur 20	Pain décoré sur 20	TOTAL sur 40		Vienniserie n°1 sur 20	Vienniserie n°2 sur 20	TOTAL sur 40

Ne pas arrondir les notes

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...)

RECAPITULATIF DES NOTES ATTRIBUEES PAR LES DEUX JURYS

N° CANDIDAT	PAINS DE CONSOMMATION COURANTE				PAINS SPECIAUX				VIENNOISERIE				TOTAL /200	Note FINALE /20 (2)	Code note éliminatoire (3)		
	FICHE TECHNIQUE	JURY TECHNIQUE	JURY PRODUITS FINIS	TOTAL DU POSTE	MOYENNE DU POSTE (1)	JURY TECHNIQUE	JURY PRODUITS FINIS	TOTAL DU POSTE	MOYENNE DU POSTE (1)	JURY TECHNIQUE	JURY PRODUITS FINIS	TOTAL DU POSTE				MOYENNE DU POSTE (1)	
	a	b	c	d	e	f	g	h	i	j	k	l	m	n	o		
	/20	/20	/40	(b+c) /60	(d:3) /20	/20	/40	(f+g) /60	(h:3) /20	/20	/40	(j+k) /60	(l:3) /20	a+d+h+l	n : 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