

**FICHE DE FABRICATION ET D'ORGANISATION**  
**(durée indéterminée)**

La correction de cette fiche sera effectuée par le Président de jury ou son remplaçant avec l'aide d'un professeur. Ils apprécieront le résultat par rapport aux données fixées.

En aucun cas la note de la fiche de fabrication et d'organisation ne doit être communiquée au jury avant la fin des épreuves.

*Le réglage du matériel de fermentation sera effectué par le responsable du fournil  
(température ne devant pas excéder 25 ° C)*

1° - **Fiche de fabrication (14 points)**

**Pains courants : 6 points**

Le responsable devra donner aux candidats :

- la commande de pains
- la température du fournil
- la température de la farine
- l'hydratation de la farine

Correction : Si le candidat s'est trompé dans les quantités, soit pour la farine, soit pour l'eau, soit pour le sel, entre 30 et 40 g/litre, soit pour la levure, entre 20 et 40 g/litre, soit pour la température de base, entre 48 et 56, il obtient 0 sur 6.

**Pain spécial : 4 points**

Le responsable devra procéder au tirage au sort. Le candidat après le tirage, indiquera sa recette et confectionnera (pétrissage batteur) l'une des recettes suivantes :

- 6 pains de mie, carrés fermés poids selon moule
- 6 pains viennois, baguettes moulées pesées à 300 g
- 6 pains de son, pâtons pesés à 350 g
- 6 pains complets, pâtons pesés à 350 g
- 6 pains de campagne, pâtons pesés à 550 g
- 6 pains de méteil, pâtons pesés à 400 g

Le poids des différents pâtons sera indiqué sur un tableau ainsi que sur la fiche tirée au sort.

La recette proposée devra être conforme à la réglementation et aux bases données ;

faute très grave = 0 sur 4 (corrigé 1/2)

Les produits devront être façonnés manuellement et être disposés sur couches.

**VIENNOISERIE : 4 points**

Le responsable devra procéder au tirage au sort. Le candidat, après le tirage, indiquera sa recette et les quantités de crème, raisins, bâtons chocolat, nécessaires à sa réalisation. Il confectionnera avec les bases fournies, l'une des quantités suivantes.

18 croissants, 18 pains au chocolat, 16 pains aux raisins (pâte à pétrir par le candidat)

10 brioches individuelles à tête, 8 pains au lait (pâte déjà pétrie)

La recette proposée doit être conforme aux bases données (corrigé 2/2) avec tolérance d'usage ; erreur grave, oublie = 0 sur 4. Le candidat pourra choisir la matière grasse (beurre ou margarine).

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	Session 2001
Durée : 7 h 00		EP1 - Pratique professionnelle
<b>INSTRUCTIONS</b> au président du jury et professeur responsable	Feuille : 1/2	BEP ALIMENTATION CAP BOULANGER

## 2° Fiche d'organisation (6 points)

Le responsable devra donner aux candidats :

- l'horaire disponible pour le pétrissage (1 heure après le début des épreuves pendant 60 mn)
- les horaires de cuisson sont donnés par le responsable du centre durant les 2 dernières heures.

Le candidat devra établir son diagramme d'organisation à partir de ces bases.

Correction : - le temps d'exécution des différentes fabrications doit être bien déterminé.

- 1 point de moins par faute (lecture linéaire)
- les interventions ne doivent pas se chevaucher (lecture verticale)

La note finale sur 200 sera reportée sur le procès verbal :

- 20 points fiche
- 60 points pains courants
- 60 points pain spécial
- 60 points viennoiserie

### Rappel de l'arrêté du 20 novembre 2000 relatif à la notation aux examens du CAP et du BEP ( J.O. du 29/11/2000 ).

- La notation aux épreuves obligatoires ou facultatives, s'effectue de 0 à 20 en points entiers ou en demi points .

- La note moyenne du domaine professionnel ainsi que la note moyenne générale de l'examen du CAP ou du BEP sont exprimées de 0 à 20 en points décimaux, à deux chiffres après la virgule .

En ce qui concerne le BEP Alimentation et le CAP Boulanger, un document académique avait été élaboré afin d'atténuer et de réguler les effets négatifs de ces notes .

Les règles contenues dans ce document seront appliquées uniquement lors du jury final de délibération .

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	Session 2001
Durée : 7 h 00		EP1 - Pratique professionnelle
<b>INSTRUCTIONS au président du jury et professeur responsable</b>	Feuille : 2/2	<b>BEP ALIMENTATION CAP BOULANGER</b>

**Notice d'utilisation de la grille d'évaluation des pains courants pour le jury n° 1 A**  
**Pain courant et pâte levée**

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

Le suivi des différentes fabrications de l'examen CAP BEP 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 dans ses gestes et adroit)
- 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)

<b>Pains courants</b>
-----------------------

**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 -	= 6
401 g à 600 g	= 4
601 g à 800g	= 2
801 g et + de pâte	= 0

**Conduite de pesage et de la tourne**

Le candidat est capable de peser. La rapidité, la dextérité et 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 a une tenue de boulanger propre.

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	Session 2001
Durée : 7 h 00	Feuille : 1/1	EP1 - Pratique professionnelle
<b>Notes aux examinateurs</b> <b>Jury n° 1 A</b>		<b>BEP ALIMENTATION</b> <b>CAP BOULANGER</b>

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

### **Pain spécial + Pâte levée feuilletée + pain décoré**

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 dans ses gestes et adroit)
- 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 du 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 et 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. Il a une tenue de boulanger propre.

#### **Viennoiserie**

##### Conduite du pétrissage :

Le candidat est capable de pétrir sans problème.

##### Tourage ou détaillage et mise en forme :

Le candidat est apprécié sur sa rapidité, sa dextérité. Il est ordonné et organisé dans ses manipulations. La capacité du candidat à intervenir par rapport aux propriétés de la pâte est appréciée.

##### Propreté du poste et du matériel :

Le candidat est capable de travailler proprement, de nettoyer le matériel et les emplacements. Il a une tenue de boulanger propre.

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	Session 2001
Durée : 7 h 00		EP1 - Pratique professionnelle
Notes aux examinateurs Jury n° 1 B	Feuille : 1/1	BEP ALIMENTATION CAP BOULANGER

## 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 (2 ou 0).

#### Respect de la commande

Le nombre et les coupes sont vérifiés (2 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 bâtards, le candidat est sanctionné de 6 points par catégorie, si plus de 50 % des pains sont concernés.

Pains sans sel ou avec excès de sel : 0/20

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 20 (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 des deux viennoiseries

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 OU EN DEMI POINTS**

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	Session 2001
Durée : 7 h 00		EP1 - Pratique professionnelle
Notes aux examinateurs Jury n° 2	Feuille : 1/1	BEP ALIMENTATION CAP BOULANGER

**PAINS COURANTS**

Organisation du travail et hygiène :

- Conduite du pétrissage
- Poids de pâte final
- Conduite du pesage
- Tourne
- Mise au four
- Propreté du poste et du matériel

N° candidat

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

/30

N° candidat

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

/30

N° candidat

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

/30

N° candidat

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

/30

**PAIN SPECIAL**

Organisation du travail et hygiène :

- Conduite du pétrissage
- Température et consistance, aspect
- Conduite pesage et tourne
- Décors
- Propreté du poste et du matériel

6	4	2	0
6	4	2	0
10			0
6	4	2	0
-	-	2	0

/30

6	4	2	0
6	4	2	0
10			0
6	4	2	0
-	-	2	0

/30

6	4	2	0
6	4	2	0
10			0
6	4	2	0
-	-	2	0

/30

6	4	2	0
6	4	2	0
10			0
6	4	2	0
-	-	2	0

/30

**VIENNOISERIES**

Organisation du travail et hygiène :

*\* Pâte levée feuilletée*

- Conduite du pétrissage et aspect
- Tourage
- Détaillage et mise en forme
- Propreté du poste et du matériel

6	4	2	0
6	4	2	0
6	4	2	0
-	-	2	0

6	4	2	0
6	4	2	0
6	4	2	0
-	-	2	0

6	4	2	0
6	4	2	0
6	4	2	0
-	-	2	0

6	4	2	0
6	4	2	0
6	4	2	0
-	-	2	0

*\* Pâte levée*

- Détaillage, boulage
- Mise en forme
- Propreté du poste, du matériel

-	4	2	0
-	4	2	0
-	-	2	0

/30

-	4	2	0
-	4	2	0
-	-	2	0

/30

-	4	2	0
-	4	2	0
-	-	2	0

/30

-	4	2	0
-	4	2	0
-	-	2	0

/30

**TOTAL : /90**

N° candidat

N° candidat

N° candidat

N° candidat

**PAINS COURANTS**

Présentation du pain  
Respect de la commande  
Goût du pain  
Régularité des produits  
Commercialisation / Poids

-	-	-	-	2	0
-	-	-	-	2	0
3	[ ]			0	
3	[ ]			0	
20	[ ]			0	

Total /30

2	-	-	-	-	0
2	-	-	-	-	0
3	-			0	
3	-			0	
20	-			0	

/30

2	-	-	-	-	0
2	-	-	-	-	0
3	-			0	
3	-			0	
20	-			0	

/30

2	-	-	-	-	0
2	-	-	-	-	0
3	-			0	
3	-			0	
20	-			0	

/30

**PAIN SPECIAL**

Respect de la commande  
Goût du produit  
Commercialisation  
Pain décoré

-	-	-	-	2	0
3	[ ]			0	
20	[ ]			0	
5	[ ]			0	

Total /30

2	-	-	-	-	0
3	-			0	
20	-			0	
5	-			0	

/30

2	-	-	-	-	0
3	-			0	
20	-			0	
5	-			0	

/30

2	-	-	-	-	0
3	-			0	
20	-			0	
5	-			0	

/30

**VIENNOISERIE**

Respect de la commande  
\* *Pâte levée feuilletée*  
Commercialisation  
Goût du produit

-	-	-	-	5	0
10	[ ]			0	
3	[ ]			0	

Total /30

5	-	-	-	-	0
10	-			0	
3	-			0	

/30

5	-	-	-	-	0
10	-			0	
3	-			0	

/30

5	-	-	-	-	0
10	-			0	
3	-			0	

/30

\* *Pâte levée*  
Commercialisation  
Goût du produit

10	[ ]			0
2	[ ]			0

Total /30

10	-	-	-	-	0
2	-	-	-	-	0

/30

10	-	-	-	-	0
2	-	-	-	-	0

/30

10	-	-	-	-	0
2	-	-	-	-	0

/30

**TOTAL : /90**