

**JURY N°1**

**BEP / CAP BOULANGER**

**Nom de l'examineur :**

**Date et signature :**

**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				

**PAINS 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  
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