

**JURY N°2**

**BEP / CAP BOULANGER**

**Nom de l'examineur :**

**Date et signature :**

**PAINS COURANTS**

	N° candidat						N° candidat						N° candidat						N° candidat											
Présentation du pain	-	-	-	-	2	0	2	-	-	-	-	0	2	-	-	-	-	0	2	-	-	-	-	0	2	-	-	-	-	0
Respect de la commande	-	-	-	-	2	0	2					0	2	-	-	-	-	0	2	-	-	-	-	0	2	-	-	-	-	0
Goût du pain	3					0	3					0	3					0	3					0	3					0
Régularité des produits	3					0	3					0	3					0	3					0	3					0
Commercialisation/poids	20					0	20					0	20					0	20					0	20					0
<b>Total</b>						<b>/30</b>																								

**PAINS SPECIAL**

Respect de la commande	-	-	-	-	2	0	2	-	-	-	-	0	2	-	-	-	-	0	2	-	-	-	-	0	2	-	-	-	-	0
Goût du produit	3					0	3					0	3					0	3					0	3					0
Commercialisation	20					0	2					0	20					0	20					0	20					0
Pain décoré	5					0	5					0	5					0	5					0	5					0
<b>Total</b>						<b>/30</b>						<b>/30</b>						<b>/30</b>						<b>/30</b>						

**VIENNOISERIES**

Respect de la commande	-	-	-	-	5	0	5	-	-	-	-	0	5	-	-	-	-	0	5	-	-	-	-	0	5	-	-	-	-	0
<i>Pâte levée feuilletée</i>																														
Commercialisation	10					0	10	-	-	-	-	0	10	-	-	-	-	0	10	-	-	-	-	0	10	-	-	-	-	0
Goût du produit	3					0	3	-	-	-	-	0	3	-	-	-	-	0	3	-	-	-	-	0	3	-	-	-	-	0
<i>Pâte levée</i>																														
Commercialisation	10					0	10	-	-	-	-	0	10	-	-	-	-	0	10	-	-	-	-	0	10	-	-	-	-	0
Goût du produit	2					0	2	-	-	-	-	0	2	-	-	-	-	0	2	-	-	-	-	0	2	-	-	-	-	0
<b>Total</b>						<b>/30</b>																								

TOTAL : /90