

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 SPECIAL

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

Même 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 2002
BEP Alimentation / CAP Boulanger		
EP1 Pratique Professionnelle		
Notes aux examinateurs Jury n°2		Page 1/1