

Notice d'utilisation de la grille d'évaluation des pains courants pour le jury n°1A
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 adroits)
- 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)

PAINS COURANTS

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 800 g = 2
- 801 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 2003
BEP Alimentation / CAP Boulanger		
EPI Pratique Professionnelle		
Notes aux examinateurs	Jury n°1 A	Page 1/1

Notice d'utilisation de la grille d'évaluation des pains courants pour le jury n°1B
Pain spécial + Pâte levée feuilletée + pain décoré

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 adroits)
- 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 SPECIAL

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 2003
BEP Alimentation / CAP Boulanger		
<i>EPI Pratique Professionnelle</i>		
Notes aux examinateurs	<i>Jury n°1 B</i>	<i>Page 1/1</i>

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 2003
BEP Alimentation / CAP Boulanger		
EPI Pratique Professionnelle		
Notes aux examinateurs	Jury n°2	Page 1/1