

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

JURY N°2

BEP / CAP BOULANGER

Nom de l'examineur :

Date et signature :

PAINS COURANTS

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

N° candidat

-	-	-	-	2	0
-	-	-	-	2	0
3					0
3					0
20					0
Total /30					

N° candidat

2	-	-	-	-	0
2					0
3					0
3					0
20					0
/30					

N° candidat

2	-	-	-	-	0
2	-	-	-	-	0
3					0
3					0
20					0
/30					

N° candidat

2	-	-	-	-	0
2	-	-	-	-	0
3					0
3					0
20					0
/30					

PAINS SPECIAL

Respect de la commande
 Goût du produit
 Commercialisation
 Pain décoré

-	-	-	-	2	0
3					0
20					0
5					0
/30					

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

2	-	-	-	-	0
3	-				0
20	-				0
5	-				0
/30					

2	-	-	-	-	0
3	-				0
20	-				0
5	-				0
/30					

VIENNOISERIES

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

-	-	-	-	5	0
10					0
3					0
10					0
2					0
Total /30					

5	-	-	-	-	0
10	-	-	-	-	0
3	-	-	-	-	0
10	-	-	-	-	0
2	-	-	-	-	0
/30					

5	-	-	-	-	0
10	-	-	-	-	0
3	-	-	-	-	0
10	-	-	-	-	0
2	-	-	-	-	0
/30					

5	-	-	-	-	0
10	-	-	-	-	0
3	-	-	-	-	0
10	-	-	-	-	0
2	-	-	-	-	0
/30					

TOTAL : /90

