

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
Détailage 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

Détailage, 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