

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		
<i>EPI Pratique Professionnelle</i>		
Notes aux examinateurs	<i>Jury n°1 A</i>	<i>Page 1/1</i>