

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		
EPI Pratique Professionnelle		
Notes aux examinateurs	Jury n°1 B	Page 1/1