

**1 - PAINS DE TRADITION**

	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
Organisation Hygiène/-- 8								
Pétrissage/-- 16								
Pesée/-- 14								
façonnage/-- 16								
Mise au four/-- 16								
aspect Présentation/-- 30								
goût du Produit 10								
<b>NOTE sur 110 points</b>								

**2 - PAINS DE CAMPAGNE**

	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
Organisation Hygiène/-- 5								
Pétrissage/-- 5								
Pesage, façonnage/-- 5								
Mise au four/-- 5								
aspect Présentation/-- 5								
goût/-- 5								
<b>NOTE sur 30 points</b>								

Examen et spécialité	<b>CAP BOULANGER</b>		
Intitulé de l'épreuve :	<b>EP 2 PRODUCTION</b>		
Grille de notation	Durée : 7 heures	Coefficient : 12	Page 1/3

**Jury CAP Viennoiserie**

**Nom :**

**Date :**

**Signature :**

**3 - VIENNOISERIE**

	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
<i><b>Croissants</b></i>								
Organisation Hygiène/--	5	5	5	5	5	5	5	5
Pétrissage tourage/--	5	5	5	5	5	5	5	5
Détaillage Façonnage/--	10	10	10	10	10	10	10	10
Aspect Présentation/--	15	15	15	15	15	15	15	15
goût du Produit/--	5	5	5	5	5	5	5	5
<i><b>Pains au lait</b></i>								
Pétrissage de la pâte/--	5	5	5	5	5	5	5	5
Détaillage Façonnage/--	5	5	5	5	5	5	5	5
Aspect Présentation/--	5	5	5	5	5	5	5	5
Goût du Produit/--	5	5	5	5	5	5	5	5
<b>NOTE sur 60</b>								

**Jury CAP Oral**

**Nom :**

**Date :**

**Signature :**

**4 - TECHNOLOGIE ORALE**

	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
Questions en S2 sur 20								

**5 - SCIENCES APPLIQUEES**

	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
Questions en S4 sur 20								

**CAP BOULANGER**

**1 - PAINS DE TRADITION**

	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
NOTE	/110	/110	/110	/110	/110	/110	/110	/110	/110

**2 - PAINS DE CAMPAGNE**

NOTE	/30	/30	/30	/30	/30	/30	/30	/30	/30

**3 - VIENNOISERIES**

	/60	/60	/60	/60	/60	/60	/60	/60	/60

**4 - TECHNOLOGIE ORALE**

Questions en S2 Note	/20	/20	/20	/20	/20	/20	/20	/20	/20

**5 - SCIENCES APPLIQUEES**

Questions en S4 Note	/20	/20	/20	/20	/20	/20	/20	/20	/20

Total									
-------	--	--	--	--	--	--	--	--	--