

CRITÈRES D'ÉVALUATION CAP BOULANGER EP 2

ORGANISATION / HYGIÈNE : Tradition Campagne et Viennoiseries

Le candidat est capable de suivre l'organisation proposée :

- il suit les consignes,
- utilise les matériels en toute sécurité,
- il est capable de peser, mesurer, choisir les matières premières.

Il respecte les règles d'hygiène nécessaires à cette fabrication : nettoyage, rangement de tous les ustensiles utilisés.

Il est toujours en bonne ergonomie sur ses tâches.

PETRISSAGE : Tradition et Campagne

Le candidat est capable de régler la consistance de sa pâte, de surveiller le pétrissage, de lui prêter toute attention pour obtenir une pâte lisse, à la bonne température et bien présentée pour subir le pointage ou manipulation.

PETRISSAGE / PRÉPARATION DE LA PÂTE : Viennoiserie

Le candidat est capable de préparer sa pâte à l'étape suivante dans de bonnes conditions. Il sait pétrir, beurrer et tourer ou diviser.

PESAGE : Tradition

Il est effectué suivant la commande, le poste de travail est préparé. La farine est utilisée avec parcimonie pendant toute l'opération.

Les pâtons sont pesés au fur et à mesure avec soin, en un minimum de temps, avec dextérité et application (la partie lisse est sur le plateau et l'appoint est enveloppé dans le pâton). Ils sont préparés à l'étape suivante.

FAÇONNAGE : Tradition Campagne et Viennoiseries

Les pâtons sont préparés pour le façonnage. Échappement des gaz, pliages et soudures sont effectués avec dextérité.

L'allongement s'effectue des deux mains, du milieu vers l'extérieur. Les pâtons sont bien lisses, réguliers et de même longueur.

Ils sont préparés à l'état suivant « Apprêt et mise au four » avec professionnalisme.

Il détaille ses croissants avec assurance suivant ses critères et limite les rognures. Il les met en forme correctement croissants et autres viennoiseries.

MISE AU FOUR : Tradition

Les pâtons sont placés sur le tapis suivant leur temps de cuisson. Leur répartition est correcte pour permettre une bonne cuisson.

La coupe doit être réalisée en fonction des critères d'applications aux produits.

ASPECT PRÉSENTATION : Tradition Campagne et Viennoiseries

Les produits sont bien présentés et commercialisables, les pains sont bien grignés, à gauche et tous de la même longueur dans leur catégorie, les viennoiseries sont évaluées suivant les critères de commercialisation.

GOÛT : Tradition Campagne et Viennoiseries

Les pains et viennoiseries sont agréables à la mèche, ils sont bien alvéolés ou bien feuilletés et d'un bon degré de cuisson.

Groupement Interacadémique II	Session 2004	Facultatif : Code	
Examen et spécialité	CAP BOULANGER		
Intitulé de l'épreuve	EP 2 PRODUCTION		
Note aux jurys	Durée : 7 heures	Coefficient 12	Page 1/1