

CAP BOULANGER

Centre d'examen : Date :

N° candidat :

Epreuve EP2 Production – Phase orale

GRILLE D'EVALUATION de S2 Procédés de fabrication et produits finis
--

<p>Apprécier l'aptitude du candidat à répondre à des questions portant sur les procédés de fabrication et produits finis.</p> <p>Noter les questions posées au candidat : minimum 2 questions</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>....</p> <p>....</p>	Note / / / / /
S / Total A	/16

Capacité à communiquer : (rendre compte oralement de son travail)	
4.2 – Transmettre les caractéristiques techniques au personnel de vente	
4.4 – Repérer les défauts tout au long du processus de production.	
S / Total B	/ 4

	Total A + B	/20
--	--------------------	------------

Observations générales et appréciation si note inférieure à 10 – à justifier par la commission de correction
--

	Date	Signatures
Nom du Professionnel :		
Nom du formateur ou enseignant :		

CAP BOULANGER

Centre d'examen : Date :

N° candidat :

Epreuve EP2 Production – Phase orale

GRILLE D'ÉVALUATION de S4 Hygiène et prévention
--

Note / 20

Apprécier l'aptitude du candidat à répondre à des questions	Note
Noter les questions posées au candidat : minimum 2 questions	
-	/
-	/
....	/
....	/
S / Total A	/16

Capacité à communiquer : par exemple... C41 – Transmettre des anomalies (Dates limites, température.....) C43 – Communiquer les anomalies repérées : (consignes de sécurité, mesure de prévention)	
S / Total B	/4

Total A+ B	/ 20
-------------------	-------------

Observations et appréciation si note inférieure à 10 – à justifier par la commission de corrections

	Date	Signatures
Nom du Professionnel :		
Nom du professeur de biotechnologie :		