

M.C. BOULANGERIE SPECIALISEE – E1 Organisation et production - Grille de notation

Centre d'examen :

Session 2005

PRODUITS PRESENTES	CANDIDATS											
	N°			N°			N°			N°		
Pain de tradition française												
Hydratation, durée de pétrissage, T° de pâte	/ 7			/ 7			/ 7			/ 7		
Dextérité, pesage, mise en forme	/ 7			/ 7			/ 7			/ 7		
Dextérité à l'enfournement	/ 4			/ 4			/ 4			/ 4		
Propreté du poste et du matériel	/ 2			/ 2			/ 2			/ 2		
TOTAL / 20	/20			/20			/20			/20		
Pains divers	N°1	N°2	N°3									
Hydratation, durée du pétrissage, T° de pâte	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3
Dextérité, pesage, tourne	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3
Choix de la méthode de fermentation	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2
Enchaînement des étapes de fabrication	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2
	/10	/10	/10	/10	/10	/10	/10	/10	/10	/10	/10	/10
TOTAL / 30	/30			/30			/30			/30		
Viennoiserie	PLF	Brioche										
Durée de pétrissage, consistance, T° de pâte	/5	/5		/5	/5		/5	/5		/5	/5	
Dextérité dans les manipulations	/4	/4		/4	/4		/4	/4		/4	/4	
Gestion de la cuisson	/4	/4		/4	/4		/4	/4		/4	/4	
Hygiène dans l'utilisation des matières premières (œufs, beurre...)	/2	/2		/2	/2		/2	/2		/2	/2	
	/15	/15		/15	/15		/15	/15		/15	/15	
TOTAL / 30	/30			/30			/30			/30		
Pain décoré												
Dextérité, finesse, rapidité	/4			/4			/4			/4		
Variété des techniques	/3			/3			/3			/3		
Dextérité à l'écriture	/3			/3			/3			/3		
TOTAL / 10	/10			/10			/10			/10		
Hygiène et prévention des risques professionnels	/20			/20			/20			/20		
TOTAL GENERAL / 110	/110			/110			/110			/110		

Pains divers : N°1 : à base de farine diverse, n° 2 enrichi ou aromatique, N° 3 régional ou européen

LES PRODUITS FINIS	CANDIDATS											
Pain de tradition française	N°			N°			N°			N°		
Respect de la commande	/ 2			/ 2			/ 2			/ 2		
Goût – mie - cuisson	/ 6			/ 6			/ 6			/ 6		
Commercialisation / poids	/ 12			/ 12			/ 12			/ 12		
TOTAL / 20	/20			/20			/20			/20		
Pains divers n°	N°1	N°2	N°3	N°1	N°2	N°3	N°1	N°2	N°3	N°1	N°2	N°3
Respect de la commande	/1	/1	/1	/1	/1	/1	/1	/1	/1	/1	/1	/1
Goût – mie - cuisson	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3
Commercialisation / poids	/6	/6	/6	/6	/6	/6	/6	/6	/6	/6	/6	/6
TOTAL / 30	/10	/10										
Viennoiserie	PLF		Brioche		PLF		Brioche		PLF		Brioche	
Respect de la commande	/1		/1		/1		/1		/1		/1	
Goût – mie - cuisson	/6		/6		/6		/6		/6		/6	
Commercialisation / poids	/8		/8		/8		/8		/8		/8	
TOTAL / 30	/15											
Pain décoré												
Originalité	/4		/4		/4		/4		/4		/4	
Esthétique	/6		/6		/6		/6		/6		/6	
TOTAL / 10	/10											
TOTAL GENERAL / 90	/90											
Fiche technique, Organisation écrite	/20		/20		/20		/20		/20		/20	
Communication orale	/20		/20		/20		/20		/20		/20	
TOTAL GENERAL	/240											
Note sur 20 points (points entiers ou ½ points)	/20		/20		/20		/20		/20		/20	

Pains divers : N°1 : à base de farine diverse, n° 2 enrichi ou aromatique, N° 3 régional ou européen

Signature des membres du jury :

A.....le.....2005