

Toutes académies		Session 2006	Code(s) examen(s)
Corrigé BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0606 MAL TS C BLG 07/06/06 BIS
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Boulangerie			
Coefficient : 4	Durée : 6H30	Feuillet :	1/1

NOTE À L'ATTENTION DU JURY

À lire aux candidats avant le début de l'épreuve

Les candidats donneront la formule de base et calculeront le coefficient multiplicateur pour chaque fabrication.

Ils calculeront également les quantités d'ingrédients nécessaires pour les préparations préalables (ex : pâte fermentée, poolish...)

Le carnet de recettes est **INTERDIT** pour l'élaboration du bon d'économat (partie écrite de l'épreuve).

Le carnet de recettes est accepté uniquement pour la partie pratique de l'épreuve (atelier).

La durée de l'épreuve **EST DE 6 h 30 mn** sans coupure

Tennis, baskets : interdits en épreuve pratique.

PAIN SPÉCIAL		VIENNOISERIE		DÉCOR	
Techniques De réalisation	/10	Techniques De réalisation	/10	Originalité, finesse d'exécution	/15
Aspect	/10	Aspect	/10	Présentation	/5
Originalité	/10	Originalité	/10		
Cuisson	/5	Cuisson	/5		
Respect de la commande : poids variétés, quantités	/10	Respect de la commande : poids variétés, quantités	/10		
Appréciation gustative	/10	Appréciation gustative	/10		
Présentation	/5	Présentation	/5		
TOTAL :	/60	TOTAL :	/60		/20

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ	ORGANIGRAMME	BON D'ÉCONOMAT	TOTAL DES POINTS OBTENUS
/10	/30	/20	/200

MOYENNE	/20
---------	-----

Toutes académies		Session 2006		Code(s) examen(s)
Corrigé BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION				0606
				MAL TS C BLG BIS
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Boulangerie				07/06/06
Coefficient : 4	Durée : 6H30	Feuillet :	1/1	

POINTS OBTENUS	X 4	=	_____
----------------	-----	---	-------