

CAP BOULANGER – EP2 – Production (épreuve ponctuelle)

Grille de notation

	Candidat n°			Candidat n°			Candidat n°			Candidat n°		
	Note/20	Coef	Note obtenue	Note/20	Coef	Note obtenue	Note/20	Coef	Note obtenue	Note/20	Coef	Note obtenue
PAIN DE TRADITION FRANCAISE												
Organisation et hygiène		0,5			0,5			0,5			0,5	
Pétrissage		1			1			1			1	
Pesée		0,5			0,5			0,5			0,5	
Façonnage		1			1			1			1	
Mise au four		0,5			0,5			0,5			0,5	
Aspect, présentation		1,5			1,5			1,5			1,5	
Goût du produit		0,5			0,5			0,5			0,5	
Nombre de points /110												

	Candidat n°			Candidat n°			Candidat n°			Candidat n°		
	Note/20	Coef	Note obtenue	Note/20	Coef	Note obtenue	Note/20	Coef	Note obtenue	Note/20	Coef	Note obtenue
PAIN DE CAMPAGNE												
Organisation et hygiène		0,25			0,25			0,25			0,25	
Pétrissage		0,25			0,25			0,25			0,25	
Pesage et façonnage		0,25			0,25			0,25			0,25	
Mise au four		0,25			0,25			0,25			0,25	
Aspect, présentation		0,25			0,25			0,25			0,25	
Goût du produit		0,25			0,25			0,25			0,25	
Nombre de points /30												

	Candidat n°			Candidat n°			Candidat n°			Candidat n°		
	Note/20	Coef	Note obtenue	Note/20	Coef	Note obtenue	Note/20	Coef	Note obtenue	Note/20	Coef	Note obtenue
Organisation et hygiène		0,25			0,25			0,25			0,25	
CROISSANTS												
Pétrissage, tourage		0,25			0,25			0,25			0,25	
Détaillage, façonnage		0,5			0,5			0,5			0,5	
Aspect, présentation		0,75			0,75			0,75			0,75	
Goût du produit		0,25			0,25			0,25			0,25	

	Candidat n°			Candidat n°			Candidat n°			Candidat n°		
	Note/20	Coef	Note obtenue	Note/20	Coef	Note obtenue	Note/20	Coef	Note obtenue	Note/20	Coef	Note obtenue
PRODUITS EN PATE A PAINS AU LAIT												
Pétrissage, tourage		0,25			0,25			0,25			0,25	
Détaillage, façonnage		0,25			0,25			0,25			0,25	
Aspect, présentation		0,25			0,25			0,25			0,25	
Goût du produit		0,25			0,25			0,25			0,25	
Nombre de points /60												

PROCEDES DE FABRICATION (ORAL)
 Nombre de points / 20

SCIENCES APPLIQUEES (ORAL)
 Nombre de points / 20

TOTAL / 240

NOTE SUR 20 = Total des points : 12 =
 (exprimée en points entiers ou en ½ points)

Date :

Signature des membres du jury :

CRITERE D'EVALUATION CAP BOULANGER EP2

ORGANISATION/HYGIENE : Tradition Campagne et Viennoiseries

Le candidat est capable de suivre l'organisation proposée :

- il suit les consignes,
- il 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 : PREPARATION DE LA PATE : Viennoiseries

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 posés 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.

FACONNAGE : Tradition Campagne et viennoiseries

Les pâtons sont préparés pour le façonnage. Echappement 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'application aux produits.

ASPECT PRESENTATION : Tradition Campagne et Viennoiseries

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

GOUT : 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.