

PAINS COURANTS

N° candidat

N° candidat

N° candidat

N° candidat

Organisation du travail et hygiène :

Conduite du pétrissage
Poids de pâte final
Conduite du pesage
Tourne
Mise au four
Propreté du poste et du matériel

6	4	2	0	
6	4	2	0	
4	3	2	1	0
6	4	2	0	
6	4	2	0	
-	-	2	0	
/30				

6	4	2	0	
6	4	2	0	
4	3	2	1	0
6	4	2	0	
6	4	2	0	
-	-	2	0	
/30				

6	4	2	0	
6	4	2	0	
4	3	2	1	0
6	4	2	0	
6	4	2	0	
-	-	2	0	
/30				

6	4	2	0	
6	4	2	0	
4	3	2	1	0
6	4	2	0	
6	4	2	0	
-	-	2	0	
/30				

PAIN SPECIAL

Organisation du travail et hygiène :

Conduite du pétrissage
Température et consistance, aspect
Conduite pesage et tourne
Décors
Propreté du poste et du matériel

6	4	2	0
6	4	2	0
10			0
6	4	2	0
-	-	2	0
/30			

6	4	2	0
6	4	2	0
10			0
6	4	2	0
-	-	2	0
/30			

6	4	2	0
6	4	2	0
10			0
6	4	2	0
-	-	2	0
/30			

6	4	2	0
6	4	2	0
10			0
6	4	2	0
-	-	2	0
/30			

VIENNOISERIES

Organisation du travail et hygiène :

** Pâte levée feuilletée*

Conduite du pétrissage et aspect
Tourage
Détaillage et mise en forme
Propreté du poste et du matériel

6	4	2	0
6	4	2	0
6	4	2	0
-	-	2	0

6	4	2	0
6	4	2	0
6	4	2	0
-	-	2	0

6	4	2	0
6	4	2	0
6	4	2	0
-	-	2	0

6	4	2	0
6	4	2	0
6	4	2	0
-	-	2	0

** Pâte levée*

Détaillage, boulage
Mise en forme
Propreté du poste, du matériel

-	4	2	0
-	4	2	0
-	-	2	0
/30			

-	4	2	0
-	4	2	0
-	-	2	0
/30			

-	4	2	0
-	4	2	0
-	-	2	0
/30			

-	4	2	0
-	4	2	0
-	-	2	0
/30			

TOTAL : / 90

PAINS COURANTS

Présentation du pain
Respect de la commande
Goût du pain
Régularité des produits
Commercialisation / Poids

	N° candidat						N° candidat						N° candidat						N° candidat											
	-	-	-	-	2	0	2	-	-	-	-	0	2	-	-	-	-	0	2	-	-	-	-	0	2	-	-	-	-	0
		-	-	-	2	0	2	-	-	-	-	0	2	-	-	-	-	0	2	-	-	-	-	0	2	-	-	-	-	0
	3					0	3	-				0	3	-				0	3	-				0	3	-				0
	3					0	3	-				0	3	-				0	3	-				0	3	-				0
	20					0	20	-				0	20	-				0	20	-				0	20	-				0
Total						/30	Total						/30	Total						/30	Total						/30			

PAIN SPECIAL

Respect de la commande
Goût du produit
Commercialisation
Pain décoré

	-	-	-	-	2	0	2	-	-	-	-	0	2	-	-	-	-	0	2	-	-	-	-	0	2	-	-	-	-	0
	3					0	3	-				0	3	-				0	3	-				0	3	-				0
	20					0	20	-				0	20	-				0	20	-				0	20	-				0
	5					0	5	-				0	5	-				0	5	-				0	5	-				0
Total						/30	Total						/30	Total						/30	Total						/30			

VIENNOISERIES

Respect de la commande
* Pâte levée feuilletée
Commercialisation
Goût du produit

	-	-	-	-	5	0	5	-	-	-	-	0	5	-	-	-	-	0	5	-	-	-	-	0	5	-	-	-	-	0
	10					0	10	-				0	10	-				0	10	-				0	10	-				0
	3					0	3	-				0	3	-				0	3	-				0	3	-				0

* Pâte levée
Commercialisation
Goût du produit

	10					0	10	-				0	10	-				0	10	-				0	10	-				0
	2					0	2	-				0	2	-				0	2	-				0	2	-				0
Total						/30	Total						/30	Total						/30	Total						/30			

TOTAL : / 90