

BAREME Octobre 2007

1 ° Notation des différents tableaux sur 24.5 points

| | | |
|----------------|---|---|
| Sur 2 points | Description du matériel disponible | <ul style="list-style-type: none"> ➤ 1 point pour les fours. (estimation des quantités par tapis, par jour par rapport au pétrin) ➤ 1 point : pour la capacité maxi du pétrin et les capacités maxi du batteur. |
| Sur 1 point | Ressources en personnel | ➤ 0.5 point par salarié |
| Sur 7.5 points | Tableau récapitulatif des quantités à fabriquer | Il y a 15 lignes : ➤ 0.5 point par lignes correctes |
| Sur 3 points | Tableau répartition des cuissons | Vérifier : ➤ 1 point pour le pain (panachage, respect de la commande) ➤ 1 point pour les pains spéciaux (répartition des tapis et respect commande) ➤ 1 point pour les viennoiseries (respect de la commande, capacité du four, panachage) |
| Sur 11 points | Tableau des recettes | Il y a 11 recettes à présenter (hors pâte fermentée) : ➤ Enlever 0,5 point pour une petite erreur (taux d'hydratation trop fort ou trop faible ou dosage levure trop ou pas assez important) ➤ Enlever 1 point pour une recette fausse, grosse erreur (oubli d'un ingrédient, erreur sur le sel), non-respect de la législation |

2° Notation du diagramme de production sur 32,5 points

| | | |
|----------------|---|---|
| Sur 15 points | - Correction horizontale des différentes fabrications | <ul style="list-style-type: none"> ➤ 1 point par ligne Vérification des durées de fermentation (pétrissage, pointage, manipulations, apprêt, Cuisson et choix de la méthode utilisée) ➤ Enlever 0,5 point pour une erreur et 1 point pour chaque ligne fausse |
| Sur 16 points | - Correction verticale des créneaux horaires | <ul style="list-style-type: none"> ➤ 1 point par tranche horaire pour chaque tranche horaire, vérifier la surcharge du travail ou la sous charge de travail de l'un ou l'autre des ouvriers, la disponibilité du matériel ➤ Enlever 0,5 point pour une tranche horaire un peu délicate ou 1 point pour une tranche horaire irréalisable ou pénalité pour absence de cuisson l'après midi. |
| Sur 1.5 points | - Notation de la logique professionnelle | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Vérifier la répartition du travail par rapport aux tâches à effectuer et aux différents impératifs. ➤ Utilisation de la fermentation contrôlée |

3° Notation sur l'ensemble sur 3 points

| | | |
|--------------|--------------|-----------------------------|
| Sur 3 points | Présentation | ➤ Propreté, clarté, légende |
|--------------|--------------|-----------------------------|

| | | |
|---|------------------------------------|--------|
| Examen : Brevet Professionnel | Session octobre 2007 | BAREME |
| Spécialité : BOULANGER | E4 (U41) : Diagramme de Production | |
| Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3 | Page 1 sur 2 | |

Document de correction
Aagrafer avec la copie du candidat

| | | | |
|--------------------------------------|---|--|-------|
| | Matériel mis à disposition | | / 2 |
| T A B L E A U X | Personnel : - qualification - horaires | | / 1 |
| | Des quantités à fabriquer | | / 7.5 |
| | Des répartitions des cuissons | | / 3 |
| | Des recettes | | / 11 |
| P L A N N I N G | Correction horizontale des fabrications | | / 15 |
| | Correction par créneau horaire | | / 16 |
| | Evaluation de la logique professionnelle | | / 1.5 |
| | Propreté, clarté, légende | | / 3 |
| | Total obtenu | | / 60 |

| | | |
|---|------------------------------------|--------|
| Examen : Brevet Professionnel | Session octobre 2007 | BAREME |
| Spécialité : BOULANGER | E4 (U41) : Diagramme de Production | |
| Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3 | Page 2 sur 2 | |