

BEP ALIMENTATION option BOULANGER – EP1 A : PRODUCTION (épreuve ponctuelle)
Grille de notation

	Candidat N°		N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
	Barème	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note
EP1 A : PAIN DE CONSOMMATION COURANTE										
Techniques de fabrication	/10									
Mise au four et cuisson	/10									
Présentation, régularité	/10									
Organisation du travail	/10									
Goût	/10									
Hygiène	/10									
Nombre de points sur 60										

EP1 B : PAINS SPECIAUX		Barème	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note
Pains spéciaux	Hygiène - Organisation	/10									
	Techniques de fabrication	/10									
Pain spécial n° 1	Présentation, goût	/10									
	Techniques de fabrication	/10									
Pain spécial n° 2	Présentation, goût	/10									
	Décor	/10									
Nombre de points sur 60											

EP1 C : VIENNOISERIES		Barème	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note
Pâte levée	Techniques de fabrication	/10									
	Hygiène - Organisation	/10									
	Présentation - Goût	/10									
Pâte levée feuilletée	Techniques de fabrication	/10									
	Hygiène - Organisation	/10									
	Présentation - Goût	/10									
Nombre de points sur 60											
EP1 D : FICHE TECHNIQUE	sur 20										

Les notes attribuées dans les lignes grisées sont à saisir

Date :

Signatures des membres du jury

Pains de consommation courante

Critères d'évaluation		Note	Critères d'appréciation
Techniques de fabrication	Pétrissage	5	Pâte bâtarde, lisse dont la température est comprise entre 23 et 25°C.
		4	Pâte dont la consistance n'est pas idéale mais dont la température est bonne.
		3	Pâte bâtarde dont la température est légèrement supérieure ou inférieure à la normale.
		2	Pâte trop ou trop peu pétrie mais dont la température reste correcte.
		1	Pâte qui par sa consistance ou sa température sera très difficile à travailler.
		0	Pâte impossible à travailler.
	Façonnage	5	Le façonnage est régulier, correctement serré et tous les pâtons sont de même longueur.
		4	Le façonnage est régulier, correctement serré mais les pâtons sont de longueurs différentes.
		3	Le façonnage est régulier mais trop ou pas assez serré.
		2	Le façonnage est irrégulier mais correctement serré.
		1	Le façonnage est irrégulier et trop ou pas assez serré.
0	Les pâtons n'ont pas pu être façonnés.		
Mise au four et cuisson	10	Les pâtons sont mis directement au bon endroit avec dextérité. La buée a été mise. Le volume du pâton est normal.	
	8	Il faut un peu retoucher les pâtons sur le tapis. La buée a été mise. Le volume du pâton est normal.	
	6	Les pâtons sont disposés de façon incohérente. La buée a été mise. Le volume du pâton est normal.	
	4	Il faut un peu retoucher les pâtons. La buée a été oubliée ou mal dosée. Le volume du pâton est anormal.	
	2	Les pâtons sont disposés de façon incohérente. La buée a été oubliée ou mal dosée. Le volume du pâton est anormal.	
	0	Les pâtons n'ont pas pu être mis au four.	
Présentation Régularité	10 à 8	Les pains sont bien grignés, la cuisson est parfaite, ils sont réguliers en longueur et en grosseur.	
	7 à 5	Les pains sont réguliers en longueur et en grosseur mais la grigne ou la cuisson est moyenne.	
	4 à 2	Les pains ont des défauts mais restent présentables en vitrine.	
	1 à 0	Les pains ne sont pas commercialisables.	
Organisation du travail	10 à 7	L'organisation a été bien préparée et elle est respectée – Commande respectée	
	7 à 4	L'organisation n'a pas été préparée, mais le travail se déroule correctement – Commande non respectée.	
	4 à 0	L'organisation n'a pas été préparée et le travail ne se déroule pas bien – Commande non respectée.	
Goût	10	Les ingrédients sont bien dosés. La croûte a une saveur agréable. La mie a une texture bien alvéolée.	
	8	Les ingrédients sont bien dosés. La croûte ou la mie présente de légers défauts de goût ou de texture.	
	6	On peut déceler un défaut de goût sans que celui-ci ne soit trop important.	
	4	Le goût n'est pas habituel mais reste tolérable.	
	2	Le goût est désagréable.	
	0	Le produit n'est pas commercialisable.	
Hygiène	10	Le candidat a une tenue vestimentaire impeccable et l'hygiène est irréprochable sur toute la durée du travail.	
	8	Le candidat a une tenue vestimentaire impeccable mais il fait quelques erreurs sur la durée du travail.	
	6	La tenue est moyenne mais l'hygiène du travail est parfaite.	
	4	La tenue est moyenne et il fait quelques erreurs durant le travail.	
	2	La tenue laisse à désirer et des erreurs sont commises pendant le travail.	
	0	La tenue et le travail ne sont pas conformes aux règles élémentaires d'hygiène.	

BEP Boulanger

EP1 → Pratique professionnelle

GRILLE D'ÉVALUATION

Pains spéciaux et viennoiseries

Critères d'évaluation		Note	Critères d'appréciation	
Techniques de fabrication	Façonnage	5	Le façonnage ou le détaillage est régulier, correctement serré et tous les pâtons sont de même taille.	
		4	Le façonnage ou le détaillage est régulier, correctement serré mais les pâtons sont de tailles différentes.	
		3	Le façonnage ou le détaillage est régulier mais trop ou pas assez serré ou mal roulé.	
		2	Le façonnage ou le détaillage est irrégulier mais correctement serré ou correctement roulé.	
		1	Le façonnage ou le détaillage est irrégulier et trop ou pas assez serré ou mal roulé.	
		0	Les pâtons n'ont pas pu être façonnés.	
	Mise au four	Le volume du produit est normal	5	Les pâtons sont mis directement au bon endroit avec dextérité. La buée a été mise ou la dorure a été mise régulièrement.
			4	Il faut un peu retoucher les pâtons sur le tapis. La buée a été mise ou la dorure a été mise régulièrement.
			3	Les pâtons sont disposés de façon incohérente. La buée a été mise ou la dorure a été mise régulièrement.
		Le volume du produit est anormal	2	Il faut un peu retoucher les pâtons. La buée a été oubliée ou mal dosée ou la dorure a été mise irrégulièrement.
			1	Les pâtons sont disposés de façon incohérente. La buée a été oubliée ou mal dosée ou la dorure a été mise irrégulièrement.
			0	Les pâtons n'ont pas pu être mis au four.
Organisation du travail	5 à 4	L'organisation a été bien préparée et elle est respectée – Commande respectée.		
	3 à 2	L'organisation n'a pas été préparée, mais le travail se déroule correctement – Commande non respectée.		
	1 à 0	L'organisation n'a pas été préparée et le travail ne se déroule pas bien – Commande non respectée.		
Hygiène	5	Le candidat a une tenue vestimentaire impeccable et l'hygiène est irréprochable sur toute la durée du travail.		
	4	Le candidat a une tenue vestimentaire impeccable mais il fait quelques erreurs sur le durée du travail.		
	3	La tenue est moyenne mais l'hygiène du travail est parfaite.		
	2	La tenue est moyenne et il fait quelques erreurs durant le travail.		
	1	La tenue laisse à désirer et des erreurs sont commises pendant le travail.		
	0	La tenue ou le travail ne sont pas conformes aux règles élémentaires d'hygiène.		
Présentation	5 à 4	Les pains et viennoiseries ont une très belle finition et une très bonne cuisson. Ils sont réguliers.		
	4 à 3	Les pains et les viennoiseries sont réguliers en longueur et en grosseur mais la finition ou la cuisson est moyenne.		
	3 à 2	Les pains et les viennoiseries ont des défauts notamment de poids mais restent présentables en vitrine.		
	1 à 0	Les pains et les viennoiseries ne sont pas commercialisables.		
Goût	5	Les ingrédients sont bien dosés. La croûte a une saveur agréable. La mie a une texture bien structurée.		
	4	Les ingrédients sont bien dosés. La croûte ou la mie présente de légers défauts de goûts ou de texture.		
	3	On peut déceler un défaut de goût sans que celui-ci ne soit trop important.		
	2	Le goût n'est pas habituel mais reste tolérable.		
	1	Le goût est désagréable.		
	0	Les pains et les viennoiseries ne sont pas commercialisables.		
Décoration	10	Le décor est original et soigneusement réalisé.		
	8	Le décor est classique mais soigneusement réalisé.		
	6	Le décor est original mais présente quelques défauts.		
	4	Le décor est classique et présente quelques défauts.		
	2	Le décor est original mais peu esthétique.		
	0	Aucun intérêt.		