

FICHE DE NOTATION MCBS 2008

		Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°
Pain de tradition Française	Organisation et préparation : /10				
	Maîtrise des techniques : /10				
	Aspect, présentation, goût : /20				
	1 TOTAL : /40				
Pain au son	Farines diverses				
	Organisation et préparation : /5				
	Maîtrise des techniques : /5				
	Aspect, présentation, goût : /10				
Sous total A : /20					
Pain viennois	Pain enrichi ou aromatique				
	Organisation et préparation : /5				
	Maîtrise des techniques : /5				
	Aspect, présentation, goût : /10				
Sous total B : /20					
Buns	Pain Régional ou Européen				
	Organisation et préparation : /5				
	Maîtrise des techniques : /5				
	Aspect, présentation, goût : /10				
	Sous total C : /20				
2 TOTAL (A+B+C) /60					
Viennoiseries	Pâte levée feuilletée				
	Organisation et préparation : /5				
	Maîtrise des techniques : /10				
	Aspect, présentation, goût : /15				
	Pâte levée briochée				
	Organisation et préparation : /5				
	Maîtrise des techniques : /10				
	Aspect, présentation, goût : /15				
3 TOTAL : /60					
4 DECOR : /20					
5 HYGIENE ET P.R.P /20					
6 TECHNOLOGIE ORALE /20					
7 FICHE TECHNIQUE /20					
TOTAL DES POINTS SUR 240 (1+2+3+4+5+6+7)					
MOYENNE SUR 20 (arrondi au demi point supérieur)					

JURY : NOM :

PRENOM :

SIGNATURE

MENTION COMPLEMENTAIRE BOULANGERIE SPECIALISEE	SESSION 2008
E .1 – ORGANISATION ET PRODUCTION	COEFFICIENT :12
Phase 1 : Ecrite et Pratique (2h00) - Phase 2 : Pratique et orale (7h00)	

Explication des termes de notation en M.C. BOULANGERIE SPECIALISEE
E1 Organisation et production

Sur la production

Pain de tradition française	
Hydratation, durée de pétrissage, T° de pâte	Permet de contrôler l'hydratation, le temps de pétrissage et la température de pâte.
Dextérité, pesage, mise en forme	Permet d'apprécier la dextérité du candidat sur les manipulations de la pâte.
Dextérité à l'enfournement	Permet de contrôler la dextérité, l'organisation de la mise au four.
Propreté du poste et du matériel	Permet de contrôler l'hygiène du candidat sur le matériel et son poste de travail.
Pains divers	
Hydratation, durée du pétrissage, T° de pâte	Permet de contrôler l'hydratation, le temps de pétrissage et de la température de pâte.
Dextérité, pesage, tourne	Permet d'apprécier la dextérité du candidat sur les manipulations de la pâte.
Choix de la méthode de fermentation	Permet d'apprécier les pré-fermentations et le pointage utilisés, Pour objectif d'améliorer le goût et la conservation des produits.
Enchaînement des étapes de fabrication	Permet de contrôler l'organisation des différentes étapes.
Viennoiserie	
Durée de pétrissage, consistance, T° de pâte	Permet de contrôler le temps de pétrissage, la consistance et la température de pâte.
Dextérité dans les manipulations	Permet d'apprécier la dextérité du candidat sur les manipulations de la pâte.
Gestion de la cuisson	Permet de contrôler la bonne cuisson des produits réalisés.
Hygiène dans l'utilisation des matières premières (œufs, beurre...)	Permet de contrôler les bonnes pratiques d'hygiène concernant les matières premières à risque (œufs, beurre, crème pâtissière...)
Pain décoré	
Dextérité, finesse, rapidité	Permet d'apprécier la dextérité du candidat sur les manipulations de la pâte.
Variété des techniques	Permet d'apprécier les différentes techniques.
Dextérité à l'écriture	Permet d'apprécier la mise en formes des lettres.

**Explication des termes de notation en M.C. BOULANGERIE SPECIALISEE
E1 Organisation et production**

Sur les produits finis

Pain de tradition française	
Respect de la commande	Permet de vérifier le respect de la commande des produits.
Goût – mie - cuisson	Apprécier et contrôler la cuisson, l'alvéolage irrégulier de la mie, la saveur et l'odeur agréable des produits.
Commercialisation / poids	Permet d'apprécier l'aspect, de contrôler la vente et le poids des produits.
Pains divers	
Respect de la commande	Permet de vérifier le respect de la commande des produits
Goût – mie - cuisson	Apprécier et contrôler la cuisson, l'alvéolage de la mie, la saveur et l'odeur agréable des produits.
Commercialisation / poids	Permet d'apprécier l'aspect, de contrôler la vente et le poids des produits.
Viennoiserie	
Respect de la commande	Permet de vérifier le respect de la commande des produits.
Goût – mie - cuisson	Apprécier, contrôler la cuisson, l'alvéolage, la couleur, le moelleux, le feuilleté de la mie, la saveur et l'odeur agréable des produits.
Commercialisation / poids	Permet d'apprécier l'aspect, de contrôler la vente et le poids des produits.
Pain décoré	
Originalité	Apprécier le travail et la recherche du produit.
Esthétique	Apprécier la beauté du produit.