

**FICHE DE NOTATION MCBS 2008**

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

**JURY : NOM :**

**PRENOM :**

**SIGNATURE**

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