

CAP BOULANGER- EP2 : PRODUCTION (épreuve ponctuelle)

Grille de notation

Candidat	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
Pain de tradition française	Barème	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note
Organisation hygiène	10										
Pétrissage	20										
Pesée	10										
Façonnage	20										
Mise au four	10										
Aspect, présentation, respect de la commande	30										
Goût du produit	10										
Nombre de points sur 110											

Pain de campagne	Barème	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note
Organisation hygiène	5										
Pétrissage	5										
Pesage et façonnage	5										
Mise au four	5										
Aspect, présentation, respect de la commande	5										
Goût du produit	5										
Nombre de points sur 30											

	Barème	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note
Organisation hygiène	5										
Croissants	XXXXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Pétrissage, tourage	5										
Détaillage, façonnage	10										
Aspect, présentation, respect de la commande	15										
Goût du produit	5										
Pâte à pain au lait	XXXXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Pétrissage	5										
Détaillage, façonnage	5										
Aspect, présentation, respect de la commande	5										
Goût du produit	5										
Nombre de points sur 60											
Procédés de fabrication (oral)	20										
Sciences appliquées (oral)	20										
TOTAL	240										

Date :

signatures de membre du jury