

Documents d'évaluation

Grille d'évaluation en cours de travail

Grille d'évaluation des produits (aspect final, aspect gustatif)

fiche récapitulative des notes

Rappel référentiel (sur 20 points)*	Fiche des recettes	1
	Organisation du travail	1
	Pains traditionnels	6
	Pains spéciaux (campagne et autre)	5
	Viennoiseries	5
	Décor	1
	Produits traiteur	1

Ventilation des points sur les différents plans

Fabrications	Suivi de fabrication	Aspect final	Aspect gustatif	Total par fabrication	Total par poste*
Fiche des recettes (10 recettes)	10			10	10
Organisation du travail (10 fabrications)	10			10	10
Tradition différée	10	15		25	60
Tradition directe	15	15	5	35	
Pain de campagne	8	10	4	22	50
Pain spécial	8	10		18	
Pain aromatique	4	5	1	10	
Viennoiserie briochée	10	10	5	25	50
Viennoiserie feuilletée	10	10	5	25	
Décor	5	5		10	10
Produits traiteur	4	4	2	10	10
				TOTAL	200 points

BP BOULANGER

Grille d'évaluation en cours de travail

N° du candidat

Nom du jury

Date

Signature

	TI	I	M	B	TB	
Pain en pousse lente	0 à 1	1 à 2	2 à 3	3 à 4	4 à 5	Total
Pétrissage : Hydratation, durée, température						
Manipulations : rapidité, dextérité						
Mise au four : coupe, buée						
Hygiène entretien du matériel						
Pain de tradition	0 à 1	1 à 2	2 à 3	3 à 4	4 à 5	Total
Pétrissage : Hydratation, durée, température						
Manipulations : rapidité, dextérité						
Mise au four : coupe, buée						
Pain de campagne	0 à 1	1 à 2	2 à 3	3 à 4	4 à 5	Total
Qualité du levain rafraîchi						
Pétrissage : Hydratation, durée, température						
Pesage et mise en forme						
Dextérité pour le façonnage des formes						
Autres pains spécial	0 à 1	1 à 2	2 à 3	3 à 4	4 à 5	Total
Pétrissage : Hydratation, durée, température						
Enfournement : états des patons						
Pains aromatiques	0 à 1	1 à 2	2 à 3	3 à 4	4 à 5	Total
Dosage des aromates						
Originalité des formes						
Viennoiseries briochées	0 à 1	1 à 2	2 à 3	3 à 4	4 à 5	Total
Hygiène dans l'utilisation des œufs						
Pétrissage : décollement et incorporation beurre						
Manipulations : rapidité, dextérité						
Difficulté pour les variétés garnies						
Viennoiseries feuilletées	0 à 1	1 à 2	2 à 3	3 à 4	4 à 5	Total
Consistance du beurre et tourage						
Rapidité et régularité au détaillage						
Méthode et qualité des crèmes						
Hygiène pour les garnitures						
Décor	0 à 1	1 à 2	2 à 3	3 à 4	4 à 5	Total
Variété des techniques et des nuances						
Dextérité et finesse						
Traiteur	0 à 1	1 à 2	2 à 3	3 à 4	4 à 5	Total
Manipulations : qualité et dextérité						
Garniture : hygiène, proportion, qualité						
Fiches de recettes sur 10 points						
Organisation des fabrications sur 10 points						

TI : Très Insuffisant ; I : Insuffisant ; M : Moyen ; B : Bien ; TB : Très Bien

BP BOULANGER

Date

Nom du jury

Signature

TI : Très Insuffisant ; I : Insuffisant ; M : Moyen ; B : Bien ; TB : Très Bien
0 à 4 4 à 8 8 à 12 12 à 16 16 à 20

Grille d'évaluation Aspect Final

Numéros des candidats					
Pains en pousse lente /20					
Pains de tradition /20					
Pains de campagne /20					
Autre pain spécial /20					
Pain aromatique /20					
Viennoiseries briochées /20					
Viennoiseries feuilletées /20					
Décor /20					
Produits traiteur /20					

Grille d'évaluation Aspect Gustatif

Numéros des candidats					
Pains de tradition /20					
Pains de campagne /20					
Pain aromatique /20					
Petites brioches à tête /20					
Croissants /20					
Produits traiteur /20					

Fiche récapitulative des évaluations du candidat N°

* Seule la note finale sur 20 est arrondie au 1/2 point supérieur

Evaluations en cours de travail

	Total	Coefficient	Note	
Pain en pousse lente		0,5		
Pain de tradition		1		
Pain de campagne		0,4		
Autre pain spécial		0,8		
Pains aromatiques		0,4		
Viennoiseries briochées		0,5		
Viennoiseries feuilletées		0,5		
Décor		0,5		
Traiteur		0,4		
Fiches de recettes		1		Total sur 94
Organisation des fabrications		1		

Evaluations sur les produits finis

	Total	Coefficient	Note	
Pain en pousse lente		0,75		
Pain de tradition		0,75		
Pain de campagne		0,5		
Autre pain spécial		0,5		
Pains aromatiques		0,25		
Viennoiseries briochées		0,5		
Viennoiseries feuilletées		0,5		
Décor		0,25		Total sur 84
Traiteur		0,2		

Evaluation gustative des produits

	Total	Coefficient	Note	
Pain de tradition		0,25		
Pain de campagne		0,2		
Pains aromatiques		0,05		
Viennoiseries briochées		0,25		
Viennoiseries feuilletées		0,25		Total sur 22
Traiteur		0,1		

Signatures des membres du jury

Total Général sur 200

Note sur 20*
