



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP Nord Pas-de-Calais pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Campagne 2009

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

GRILLE DE NOTATION

Centre d'examen : Candidat n°

Sujet	Travail	Produits finis, présentation et dégustation *		Points
Pain de campagne de tradition française		3 formes différentes et 2 formes en petites pièces	/30
Pétrissage	/3	Respect de la commande	/3	
Gestion de la fermentation	/3	Cuisson (couleur, brillant, etc.)	/3	
Pesage	/3	Aspect, présentation	/6	
Façonnage	/3	Goût du produit	/3	
Enfournement, coupe	/3			
Total/15	Total/15	
Pâte levée feuilletée ou pâte levée		Brioche : 2 grosses pièces et petites pièces (2 formes) dont 1 garnie Pâte levée feuilletée : croissants et 2 autres formes garnies (une avant et une après cuisson)	/30
Pétrissage	/3	Respect de la commande	/3	
Gestion de la fermentation	/3	Cuisson (couleur, brillant, etc.)	/3	
Tourage ou pesage	/3	Aspect, présentation (croissants)	/3	
Détaillage, Façonnage	/6	Aspect, présentation, originalité (couques)	/3	
		Goût du produit	/3	
Total/15	Total/15	
Pâte à choux		1 grosse pièce et petites pièces individuelles (glaçage ou fondant)	/30
Organisation, hygiène	/4	Respect de la commande	/4	
Consistance de la pâte	/2	Aspect, présentation (grosse pièce)	/6	
Dressage (régularité, dextérité)	/4	Aspect, présentation (petites pièces)	/6	
		Dégustation	/4	
Total/10	Total/20	
Pâte à foncer ou pâte feuilletée		1 grosse pièce, le reste de la pâte en pièces individuelles (fonçage obligatoire)	/30
Pétrissage	/3	Respect de la commande	/3	
Travail au rouleau ou tourage	/4	Aspect, présentation (produit 1)	/4	
Détaillage	/4	Aspect, présentation (produit 2)	/4	
Fonçage	/4	Aspect, présentation (produit 3)	/4	
Total/15	Total/15	

Sujet national	Session 2009	GRILLE DE NOTATION	
M.C PÂTISSERIE BOULANGÈRE			
Épreuve : E1 – Organisation et production	DURÉE : 10 H 00	Coef : 12	PAGE 1/2

Pâte morte		Support ou présentoir pour un produit, et une écriture au cornet		
Choix de la pâte	/2	Originalité, créativité	/4/15
Dextérité, finesse, rapidité	/3	Esthétique, écriture	/6	
Total/5	Total/10	
Autres pâtes		Deux biscuits 6 personnes		
Hygiène, organisation	/5	Cuisson (couleur)	/4/20
Texture, consistance, aspect, etc.	/5	Dégustation	/6	
Total/10	Total/10	
Crèmes, garnitures, appareils		Évalués dans les produits finis	/20
Hygiène, organisation	/8			
Techniques de fabrication	/8			
Consistance, aspect, parfum	/4			
Total/20			
6 sandwiches à partir du pain de campagne		3 garnitures différentes, conditionnement		
Hygiène et organisation	/4	Respect de la commande	/3/25
Préparation garniture 1	/2	Produit 1 (équilibre, aspect)	/4	
Préparation garniture 2	/2	Produit 2 (équilibre, aspect)	/4	
Préparation garniture 3	/2	Produit 3 (équilibre, aspect)	/4	
Total/10	Total/15	
Entretien oral : caractéristiques technologiques d'un produit			/10
Fiche de calculs des recettes			/10
Fiche technique des produits en pâtes levées			/10
Fiche technique d'un produit de pâtisserie sucré, salé			/10
SOUS TOTAL			/240
Note sur 20 (en points entiers ou en ½ points)			/20

* Pour les produits finis, le jury tient compte à part égale du respect de la commande, de l'aspect, de la régularité, du goût.