



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

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

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

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

Grille d'évaluation en cours de travail

N° du candidat
DateNom du jury
Signature

	TI	I	M	B	TB	
Tradition en différé	0 à 1	1 à 2	2 à 3	3 à 4	4 à 5	Total /20
Pétrissage : Hydratation, durée, température						
Manipulations : rapidité, dextérité						
Mise au four : coupe, buée						
Hygiène entretien du matériel						
Tradition sur Poolish	0 à 1	1 à 2	2 à 3	3 à 4	4 à 5	Total /15
Pétrissage : Hydratation, durée, température						
Manipulations : rapidité, dextérité						
Mise au four : coupe, buée						
Pain de campagne avec levain	0 à 1	1 à 2	2 à 3	3 à 4	4 à 5	Total / 20
Qualité du levain rafraîchi						
Pétrissage : Hydratation, durée, température						
Pesage et mise en forme						
Dextérité pour le façonnage des formes						
Pain régional	0 à 1	1 à 2	2 à 3	3 à 4	4 à 5	Total / 10
Pétrissage : Hydratation, durée, température						
Enfournement : états des patons						
Seigle aux noix	0 à 1	1 à 2	2 à 3	3 à 4	4 à 5	Total / 10
Dosage des aromates						
Originalité des formes						
Viennoiseries briochées	0 à 1	1 à 2	2 à 3	3 à 4	4 à 5	Total / 20
Hygiène dans l'utilisation des œufs						
Pétrissage : décollement et incorporation						
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 / 20
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 / 10
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 / 10
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

Grille d'évaluation Aspect Final

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

Numéros des candidats						
Pains en tradition en différé /20						
Pains de tradition sur Poolish /20						
Pains de campagne sur levain /20						
Pain régional /20						
Pain seigle noix /20						
Viennoiseries briochées /20						
Viennoiseries feuilletées /20						
Décor /20						
Produits traiteur /20						

Grille d'évaluation Aspect Gustatif

Numéros des candidats						
Pains de tradition sur poolish /20						
Pains de campagne avec levain /20						
Pain seigle noix /20						
Petites brioches à tête /20						
Croissants /20						
Produits traiteur /20						

CRDP de l'académie de Caen

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
Tradition en différée		0,5	
Tradition sur Poolish		1	
Pain de campagne avec levain		0,4	
Pain régional		0,8	
Pains de seigle aux noix		0,4	
Viennoiseries briochées		0,5	
Viennoiseries feuilletées		0,5	
Décor		0,5	
Traiteur		0,4	
Fiches de recettes		1	
Organisation des fabrications		1	
			Total sur 94

Evaluations sur les produits finis

	Total	Coefficient	Note
Tradition en différée		0,75	
Tradition sur Poolish		0,75	
Pain de campagne avec levain		0,5	
Pain régional		0,5	
Pains de seigle aux noix		0,25	
Viennoiseries briochées		0,5	
Viennoiseries feuilletées		0,5	
Décor		0,25	
Traiteur		0,2	
			Total sur 84

Evaluation gustative des produits

	Total	Coefficient	Note
Tradition sur Poolish		0,25	
Pain de campagne avec levain		0,2	
Pains de seigle aux noix		0,05	
Viennoiseries briochées		0,25	
Viennoiseries feuilletées		0,25	
Traiteur		0,1	
			Total sur 22

Signatures des membres du jury

Total Général sur 200

Note sur 20*