

Ce document a été numérisé par le <u>CRDP Nord Pas-de-Calais</u> 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.

Note à l'attention des membres du jury des épreuves pratiques

BEP Boulanger

EP1 → Pratique professionnelle GRILLE D'ÉVALUATION

Pains spéciaux et viennoiseries

Critères d'évaluation		Note	Critères d'appréciation
Techniques de fabrication	Façonnage	5	Le façonnage ou le détaillage est régulier, correctement serré et tous les pâtons sont de même taille.
		4	Le façonnage ou le détaillage est régulier, correctement serré mais les pâtons sont de tailles différentes.
		3	Le façonnage ou le détaillage est régulier mais trop ou pas assez serré ou mal roulé.
		2	Le façonnage ou le détaillage est irrégulier mais correctement serré ou correctement roulé.
		1	Le façonnage ou le détaillage est irrégulier et trop ou pas assez serré ou mal roulé.
		0	Les pâtons n'ont pas pu être façonnés.
	Le volume du produit est normal Mise au four	5	Les pâtons sont mis directement au bon endroit avec dextérité. La buée a été mise ou la dorure a été mise régulièrement.
		4	Il faut un peu retoucher les pâtons sur le tapis. La buée a été mise ou la dorure a été mise régulièrement.
Te		3	Les pâtons sont disposés de façon incohérente. La buée a été mise ou la dorure a été mise régulièrement.
	Le volume du produit est anormal	2	Il faut un peu retoucher les pâtons. La buée a été oubliée ou mal dosée ou la dorure a été mise irrégulièrement.
		1	Les pâtons sont disposés de façon incohérente. La buée a été oubliée ou mal dosée ou la dorure a été mise irrégulièrement.
		0	Les pâtons n'ont pas pu être mis au four.
Organisation du travail		5 à 4	L'organisation a été bien préparée et elle est respectée – Commande respectée.
		3 à 2	L'organisation n'a pas été préparée, mais le travail se déroule correctement – Commande non respectée.
		1 à 0	L'organisation n'a pas été préparée et le travail ne se déroule pas bien – Commande non respectée.
Hygiène		5	Le candidat a une tenue vestimentaire impeccable et l'hygiène est irréprochable sur toute la durée du travail.
		3	Le candidat a une tenue vestimentaire impeccable mais il fait quelques erreurs sur le durée du travail.
		2	La tenue est moyenne mais l'hygiène du travail est parfaite.
		1	La tenue est moyenne et il fait quelques erreurs durant le travail.
		'	La tenue laisse à désirer et des erreurs sont commises pendant le travail.
		0	La tenue ou le travail ne sont pas conformes aux règles élémentaires d'hygiène.
Présentation 3		5 à 4	Les pains et viennoiseries ont une très belle finition et une très bonne cuisson. Ils sont réguliers.
		4 à 3	Les pains et les viennoiseries sont réguliers en longueur et en grosseur mais la finition ou la cuisson est moyenne.
		3 à 2 1 à 0	Les pains et les viennoiseries ont des défauts notamment de poids mais restent présentables en vitrine.
Goût		5	Les pains et les viennoiseries ne sont pas commercialisables. Les ingrédients sont bien dosés. La croûte a une saveur agréable. La mie a une texture bien structurée.
		4	Les ingrédients sont bien dosés. La croûte ou la mie présente de légers défauts de goûts ou de texture.
		3	On peut déceler un défaut de goût sans que celui-ci ne soit trop important.
			Le goût n'est pas habituel mais reste tolérable.
		$\frac{1}{1}$	Le goût est désagréable.
			Les pains et les viennoiseries ne sont pas commercialisables.
Décoration		10	Le décor est original et soigneusement réalisé.
		8	Le décor est classique mais soigneusement réalisé.
			Le décor est original mais présente quelques défauts.
		4	Le décor est classique et présente quelques défauts.
			Le décor est original mais peu esthétique.
			Aucun intérêt.

Note a l'attention des membres du jury des epreuves pratiques

BEP Boulanger

EP1 → Pratique professionnelle GRILLE D'ÉVALUATION

Pains de consommation courante

Pétrissage Pétrissage Pétron la consistance n'est pas idéale mais dont la température est comprise entre 23 et 28°. Pâte dont la consistance n'est pas idéale mais dont la température les légèrement supérieure ou infér normale. Pâte qui par sa consistance ou sa température sera très difficile à tre 1 Pâte qui par sa consistance ou sa température sera très difficile à tre 1 Pâte qui par sa consistance ou sa température sera très difficile à tre 1 Pâte qui par sa consistance ou sa température sera très difficile à tre 1 Pâte qui par sa consistance ou sa température sera très difficile à tre 1 Pâte qui par sa consistance ou sa température sera très difficile à tre 1 Pâte qui par sa consistance ou sa température sera très difficile à tre 1 Pâte qui par sa consistance ou sa température sera très difficile à tre 1 Pâte qui par sa consistance ou sa température sera très difficile à tre 1 Pâte qui par sa consistance ou sa température sera très difficile à tre 1 Pâte qui par sa consistance ou sa température sera très difficile à tre 1 Pâte qui par sa consistance nous et se pâtons si le façulier mais correctement serré mais les pâtons sont disposée serie, 1 Le façonnage est régulier mais correctement serré mais les pâtons sont disposées de façon incohérente. La buée a été volume du pâton est normal. Il faut un peu retoucher les pâtons sur le tapis. La buée a été volume du pâton est normal. Eles pâtons sont disposées de façon incohérente. La buée a été volume du pâton est anormal. Les pâtons sont disposées de façon incohérente. La buée a été volume du pâton est anormal. Les pâtons sont règuliers en longueur et en grosseur mais la gris cuisson est moyenne. 10 à 8 Les pâtons sont réguliers en longueur et en grosseur mais la gris cuisson est moyenne. 10 à 10 à 8 Les pains ne sont pas commercialisables en vitrine. 12 Les pâtons sont pas commercialisables en vitrine. 13 à 0 Les pains ne sont pas commercialisables en vitrine. 14 à 0 Les pains es ont bien dosés. La croûte ou la mie présente défauts de pot sans que ce	Critères d'	'évaluation	Note	Critères d'appréciation
Pétrissage Pétrissage Pâte bâtarde dont la température est légèrement supérieure ou infér normale. Pâte qui par sa consistance ou sa température sera très difficile à tre 0 Pâte un possible à travailler. Pâte qui par sa consistance ou sa température sera très difficile à tre 0 Pâte un possible à travailler. Le façonnage est régulier, correctement serré et tous les pâtons même longueurs différentes. Le façonnage est régulier mais trop ou pas assez serré. Le façonnage est régulier mais trop ou pas assez serré. Le façonnage est régulier mais trop ou pas assez serré. Les pâtons sont mis directement au bon endroit avec dextérité. La b mise. Le volume du pâton est normal. Régularité Présentation Régularité Présentation Régularité Organisation du travail Organisation du travail Organisation du travail Au l'a pain est norme serte et le est respectée — Commande non respectée. Les pâtons sont défauts meis restent présentables en vitrine. Les pâtons sont défauts mais restent présentables en vitrine. Les pâtons sont défauts mais restent présentables en vitrine. Les pâtons sont défauts mais restent présentables en vitrine. Les pâtons sont défauts mais restent présentables en vitrine. Les pâtons sont défauts mais restent présentables en vitrine. Les pâtons sont défauts mais restent présentables en vitrine. Les pâtons sont défauts mais restent présentables en vitrine. Les pâtons sont défauts mais restent présentables en vitrine. Les pâtons sont défauts mais restent présentables en vitrine. Les pâtons sont défauts mais restent présentables en vitrine. Les pâtons sont défauts mais restent présentables en vitrine. Les pâtons sont défauts et préparée, mais le travail ne se déroule cousson est moyenne. Les pâtons sont défauts de goût sens que celui-ci ne soit trop impir défauts de goût une de texture blen alvéolée. Les ingrédients sont bien dosés. La croûte au la mie présente défauts de goût une vestimentaire impeccable et l'hyg inéprochable sur toute la durée du travail. Le candidat à une tenue ves	T			Pâte bâtarde, lisse dont la température est comprise entre 23 et 25°C.
Pétrissage 3	, <u></u>		4	Pâte dont la consistance n'est pas idéale mais dont la température est
1 Le façonnage est irrégulier et trop ou pas assez serré. 0 Les pâtons n'ont pas pu être façonnés. 10 Inse. Le volume du pâton est normal. 8 Il faut un peu retoucher les pâtons sur le tapis. La buée a été volume du pâton est normal. 6 Les pâtons sont disposés de façon incohérente. La buée a été volume du pâton est normal. 4 Il faut un peu refoucher les pâtons. La buée a été volume du pâton est normal. 4 Il faut un peu refoucher les pâtons. La buée a été volume du pâton est normal. 2 Les pâtons sont disposés de façon incohérente. La buée a été volume du pâton est anormal. 2 Les pâtons sont disposés de façon incohérente. La buée a été oublie dosée. Le volume du pâton est anormal. 0 Les pâtons sont bien grignés, la cuisson est parfaite, ils sont rég longueur et en grosseur. 10 à 8 longueur et en grosseur. 7 à 5 Les pains sont téguliers en longueur et en grosseur mais la grig cuisson est moyenne. 4 à 2 Les pains ne sont pas commercialisables. 10 à 7 respectée. 10 L'organisation a été bien préparée et elle est respectée — Commande non respectée. 10 L'organisation n'a pas été préparée et le travail ne se déroule correct Commande non respectée. 10 Les ingrédients sont bien dosés. La croûte a une saveur agréable. une texture bien alvéolée. 10 Les ingrédients sont bien dosés. La croûte ou la mie présente défauts de goût ou de texture. 6 On peut déceler un défaut de goût sans que celui-ci ne soit trop impirée de la candidat à une tenue vestimentaire impeccable et l'hyg irréprochable sur toute la durée du travail. 8 Le candidat à une tenue vestimentaire impeccable et l'hyg irréprochable sur toute la durée du travail. 6 La tenue est moyenne mais l'hygiène du travail est parfaite.	atio		3	Pâte bâtarde dont la température est légèrement supérieure ou inférieure à la
1 Le façonnage est irrégulier et trop ou pas assez serré. 0 Les pâtons n'ont pas pu être façonnés. 10 Les pâtons sont mis directement au bon endroit avec dextérité. La b mise. Le volume du pâton est normal. 8 Il faut un peu retoucher les pâtons sur le tapis. La buée a été volume du pâton est normal. 6 Les pâtons sont disposés de façon incohérente. La buée a été volume du pâton est normal. 4 Il faut un peu refoucher les pâtons. La buée a été volume du pâton est normal. 2 Les pâtons sont disposés de façon incohérente. La buée a été volume du pâton est anormal. 2 Les pâtons sont disposés de façon incohérente. La buée a été oublie dosée. Le volume du pâton est anormal. 0 Les pâtons sont disposés de façon incohérente. La buée a été oublie dosée. Le volume du pâton est anormal. 10 à 8 longueur et en grosseur mais la grig dosée. Le volume du pâton est anormal. 7 à 5 Les pains sont pas pu être mis au four. 10 à 8 longueur et en grosseur. 7 à 5 Les pains sont réguliers en longueur et en grosseur mais la grig cuisson est moyenne. 4 à 2 Les pains ne sont pas commercialisables. 10 à 7 respectée. 10 à 7 commande non respectée. 10 L'organisation n'a pas été préparée et elle est respectée – Commande non respectée. 10 Les ingrédients sont bien dosés. La croûte a une saveur agréable. une texture bien alvéolée. 10 Les ingrédients sont bien dosés. La croûte a une saveur agréable. Les ingrédients sont bien dosés. La croûte ou la mie présente défauts de goût ou de texture. 6 On peut déceler un défaut de goût sans que celui-ci ne soit trop impartique de la contre de la contre de la contre de la contre la contre de la contre la con	ř		2	
1 Le façonnage est irrégulier et trop ou pas assez serré. 0 Les pâtons n'ont pas pu être façonnés. 10 Les pâtons sont mis directement au bon endroit avec dextérité. La b mise. Le volume du pâton est normal. 8 Il faut un peu retoucher les pâtons sur le tapis. La buée a été volume du pâton est normal. 6 Les pâtons sont disposés de façon incohérente. La buée a été volume du pâton est normal. 4 Il faut un peu refoucher les pâtons. La buée a été volume du pâton est normal. 2 Les pâtons sont disposés de façon incohérente. La buée a été volume du pâton est anormal. 2 Les pâtons sont disposés de façon incohérente. La buée a été oublie dosée. Le volume du pâton est anormal. 0 Les pâtons sont disposés de façon incohérente. La buée a été oublie dosée. Le volume du pâton est anormal. 10 à 8 longueur et en grosseur mais la grig dosée. Le volume du pâton est anormal. 7 à 5 Les pâins sont pas pu être mis au four. 10 à 8 longueur et en grosseur. 7 à 5 Les pains sont réguliers en longueur et en grosseur mais la grig cuisson est moyenne. 4 à 2 Les pains ne sont pas commercialisables. 10 à 7 respectée 10 à 7 corganisation a été bien préparée et elle est respectée — Corganisation n'a pas été préparée et le travail ne se déroule par commande non respectée. 10 Lorganisation n'a pas été préparée et le travail ne se déroule par commande non respectée. 10 Les ingrédients sont bien dosés. La croûte au une saveur agréable. Les ingrédients sont bien dosés. La croûte ou la mie présente défauts de goût ou de texture. 6 On peut déceler un défaut de goût sans que celui-ci ne soit trop impartire de la cardidat à une tenue vestimentaire impeccable et l'hygièren challe sur toute la durée du travail. 8 Le candidat à une tenue vestimentaire impeccable et l'hygièren date uravail. 6 La tenue est moyenne mais l'hygiène du travail est parfaite.	a p			Pâte qui par sa consistance ou sa température sera très difficile à travailler.
1 Le façonnage est irrégulier et trop ou pas assez serré. 0 Les pâtons n'ont pas pu être façonnés. 10 Les pâtons sont mis directement au bon endroit avec dextérité. La b mise. Le volume du pâton est normal. 8 Il faut un peu retoucher les pâtons sur le tapis. La buée a été volume du pâton est normal. 6 Les pâtons sont disposés de façon incohérente. La buée a été volume du pâton est normal. 4 Il faut un peu retoucher les pâtons. La buée a été volume du pâton est normal. 2 Les pâtons sont disposés de façon incohérente. La buée a été volume du pâton est anormal. 2 Les pâtons sont disposés de façon incohérente. La buée a été oublie dosée. Le volume du pâton est anormal. 0 Les pâtons sont disposés de façon incohérente. La buée a été oublie dosée. Le volume du pâton est anormal. 10 à B longueur et en grosseur mais au four. 11 à B les pâtons sont bien grignés, la cuisson est parfaite, ils sont réguleur et en grosseur mais la grig cuisson est moyenne. 4 à 2 Les pains sont réguliers en longueur et en grosseur mais la grig cuisson est moyenne. 4 à 2 Les pains ne sont pas commercialisables. 10 à 7 respectée 10 à 7 corganisation a été bien préparée et elle est respectée – Corganisation n'a pas été préparée et le lravail se déroule correc Commande non respectée. 10 Lorganisation n'a pas été préparée et le travail ne se déroule par commende non respectée. 10 Les ingrédients sont bien dosés. La croûte au une saveur agréable. Les ingrédients sont bien dosés. La croûte ou la mie présente défauts de goût ou de texture. 6 On peut déceler un défaut de goût sans que celui-ci ne soit trop imparties et partieur la les partieurs la le le candidat à une tenue vestimentaire impeccable et l'hyg irréprochable sur toute la durée du travail. 8 Le candidat à une tenue vestimentaire impeccable et l'hyg irréprochable sur toute la durée du travail. 6 La tenue est moyenne mais l'hygiène du travail est parfaite.	e f			
1 Le façonnage est irrégulier et trop ou pas assez serré. 0 Les pâtons n'ont pas pu être façonnés. 10 Les pâtons sont mis directement au bon endroit avec dextérité. La b mise. Le volume du pâton est normal. 8 Il faut un peu retoucher les pâtons sur le tapis. La buée a été volume du pâton est normal. 6 Les pâtons sont disposés de façon incohérente. La buée a été volume du pâton est normal. 4 Il faut un peu refoucher les pâtons. La buée a été volume du pâton est normal. 2 Les pâtons sont disposés de façon incohérente. La buée a été volume du pâton est anormal. 2 Les pâtons sont disposés de façon incohérente. La buée a été oublie dosée. Le volume du pâton est anormal. 0 Les pâtons sont disposés de façon incohérente. La buée a été oublie dosée. Le volume du pâton est anormal. 10 à 8 longueur et en grosseur mais la grig dosée. Le volume du pâton est anormal. 7 à 5 Les pâins sont pas pu être mis au four. 10 à 8 longueur et en grosseur. 7 à 5 Les pains sont réguliers en longueur et en grosseur mais la grig cuisson est moyenne. 4 à 2 Les pains ne sont pas commercialisables. 10 à 7 respectée 10 à 7 corganisation a été bien préparée et elle est respectée — Corganisation n'a pas été préparée et le travail ne se déroule par commande non respectée. 10 Lorganisation n'a pas été préparée et le travail ne se déroule par commande non respectée. 10 Les ingrédients sont bien dosés. La croûte au une saveur agréable. Les ingrédients sont bien dosés. La croûte ou la mie présente défauts de goût ou de texture. 6 On peut déceler un défaut de goût sans que celui-ci ne soit trop impartire de la cardidat à une tenue vestimentaire impeccable et l'hygièren challe sur toute la durée du travail. 8 Le candidat à une tenue vestimentaire impeccable et l'hygièren date uravail. 6 La tenue est moyenne mais l'hygiène du travail est parfaite.	les d	Façonnage	5	Le façonnage est régulier, correctement serré et tous les pâtons sont de même longueur.
1 Le façonnage est irrégulier et trop ou pas assez serré. 0 Les pâtons n'ont pas pu être façonnés. 10 Les pâtons sont mis directement au bon endroit avec dextérité. La b mise. Le volume du pâton est normal. 8 Il faut un peu retoucher les pâtons sur le tapis. La buée a été volume du pâton est normal. 6 Les pâtons sont disposés de façon incohérente. La buée a été volume du pâton est normal. 4 Il faut un peu retoucher les pâtons. La buée a été volume du pâton est normal. 2 Les pâtons sont disposés de façon incohérente. La buée a été volume du pâton est anormal. 2 Les pâtons sont disposés de façon incohérente. La buée a été oublie dosée. Le volume du pâton est anormal. 0 Les pâtons sont disposés de façon incohérente. La buée a été oublie dosée. Le volume du pâton est anormal. 10 à B longueur et en grosseur mais au four. 11 à B les pâtons sont bien grignés, la cuisson est parfaite, ils sont réguleur et en grosseur mais la grig cuisson est moyenne. 4 à 2 Les pains sont réguliers en longueur et en grosseur mais la grig cuisson est moyenne. 4 à 2 Les pains ne sont pas commercialisables. 10 à 7 respectée 10 à 7 corganisation a été bien préparée et elle est respectée – Corganisation n'a pas été préparée et le lravail se déroule correc Commande non respectée. 10 Lorganisation n'a pas été préparée et le travail ne se déroule par commende non respectée. 10 Les ingrédients sont bien dosés. La croûte au une saveur agréable. Les ingrédients sont bien dosés. La croûte ou la mie présente défauts de goût ou de texture. 6 On peut déceler un défaut de goût sans que celui-ci ne soit trop imparties et partieur la les partieurs la le le candidat à une tenue vestimentaire impeccable et l'hyg irréprochable sur toute la durée du travail. 8 Le candidat à une tenue vestimentaire impeccable et l'hyg irréprochable sur toute la durée du travail. 6 La tenue est moyenne mais l'hygiène du travail est parfaite.	Juiqu		4	Le façonnage est régulier, correctement serré mais les pâtons sont de longueurs différentes.
1 Le façonnage est irrégulier et trop ou pas assez serré. 0 Les pâtons n'ont pas pu être façonnés. 10 Les pâtons sont mis directement au bon endroit avec dextérité. La b mise. Le volume du pâton est normal. 8 Il faut un peu retoucher les pâtons sur le tapis. La buée a été volume du pâton est normal. 6 Les pâtons sont disposés de façon incohérente. La buée a été volume du pâton est normal. 4 Il faut un peu retoucher les pâtons. La buée a été volume du pâton est normal. 2 Les pâtons sont disposés de façon incohérente. La buée a été volume du pâton est anormal. 2 Les pâtons sont disposés de façon incohérente. La buée a été oublie dosée. Le volume du pâton est anormal. 0 Les pâtons sont disposés de façon incohérente. La buée a été oublie dosée. Le volume du pâton est anormal. 10 à B longueur et en grosseur mais au four. 11 à B les pâtons sont bien grignés, la cuisson est parfaite, ils sont réguleur et en grosseur mais la grig cuisson est moyenne. 4 à 2 Les pains sont réguliers en longueur et en grosseur mais la grig cuisson est moyenne. 4 à 2 Les pains ne sont pas commercialisables. 10 à 7 respectée 10 à 7 corganisation a été bien préparée et elle est respectée – Corganisation n'a pas été préparée et le lravail se déroule correc Commande non respectée. 10 Lorganisation n'a pas été préparée et le travail ne se déroule par commende non respectée. 10 Les ingrédients sont bien dosés. La croûte au une saveur agréable. Les ingrédients sont bien dosés. La croûte ou la mie présente défauts de goût ou de texture. 6 On peut déceler un défaut de goût sans que celui-ci ne soit trop imparties et partieur la les partieurs la le le candidat à une tenue vestimentaire impeccable et l'hyg irréprochable sur toute la durée du travail. 8 Le candidat à une tenue vestimentaire impeccable et l'hyg irréprochable sur toute la durée du travail. 6 La tenue est moyenne mais l'hygiène du travail est parfaite.	<u> </u>		3	Le façonnage est régulier mais trop ou pas assez serré.
1 Le façonnage est irrégulier et trop ou pas assez serré. 0 Les pâtons n'ont pas pu être façonnés. 10 Les pâtons sont mis directement au bon endroit avec dextérité. La b mise. Le volume du pâton est normal. 8 If faut un peu retoucher les pâtons sur le tapis. La buée a été volume du pâton est normal. 6 Les pâtons sont disposés de façon incohérente. La buée a été volume du pâton est normal. 1 faut un peu retoucher les pâtons. La buée a été oublié de volume du pâton est normal. 2 Les pâtons sont disposés de façon incohérente. La buée a été oublié dosée. Le volume du pâton est anormal. 2 Les pâtons sont disposés de façon incohérente. La buée a été oublié dosée. Le volume du pâton est anormal. 0 Les pâtons n'ont pas pu être mis au four. 10 à 8 longueur et en grosseur. 7 à 5 Les pains sont réguliers en longueur et en grosseur mais la grig classon est parfaite, ils sont réguliers en longueur et en grosseur mais la grig classon est parfaite. Il a 0 Les pains ne sont pas commercialisables. 10 à 7 respectée 1 à 0 L'organisation a été bien préparée et elle est respectée — Commande non respectée. 1 L'organisation n'a pas été préparée et le travail se déroule correc Commande non respectée. 1 L'organisation n'a pas été préparée et le travail ne se déroule par Commande non respectée. 1 L'organisation n'a pas été préparée et le travail ne se déroule par commande non respectée. 1 L'organisation n'a pas été préparée et le travail ne se déroule par défauts de goût ou de texture. 6 On peut déceler un défaut de goût sans que celui-ci ne soit trop imparée et le goût et est parfeitents sont bien dosés. La croûte ou la mie présente défauts de goût ou de texture. 6 On peut déceler un défaut de goût sans que celui-ci ne soit trop imparée et des parties et désagréable. 1 Le goût et désagréable. 2 Le goût et désagréable. 3 Le candidat à une tenue vestimentaire impeccable et l'hyg irréprochable sur toute la durée du travail. 8 Le candidat a une tenue vestimentaire impeccable et l'hyg irréprochable sur toute la durée du travail.	P			
Mise au four et cuisson Mise au four et cuiss				
Mise au four et cuisson Les pains sont disposés de façon incohérente. La buée a été volume du pâton est normal. Les pains sont disposés de façon incohérente. La buée a été oublic dosée. Le volume du pâton est normal. Les pains sont bien grignés, la cuisson est parfaite, ils sont rég longueur et en grosseur mais la grig cuisson est moyenne. Les pains sont bien grignés, la cuisson est parfaite, ils sont rég longueur et en grosseur mais la grig cuisson est moyenne. Les pains sont bien des défauts mais restent présentables en vitrine. L'organisation n'a pas été préparée et elle est respectée — Commande non respectée. L'organisation n'a pas été préparée et le travail se déroule correcte domande non respectée. L'organisation n'a pas été préparée et le travail ne se déroule correcte domande non respectée. Les ingrédients sont bien dosés. La croûte ou la mie présente défauts de goût sans que celui-ci ne soit trop impunde de l'est parfaite de sant la fait en et enue vestimentaire impeccable et l'hyg irréprochable sur toute la durée du travail. Le candidat a une tenue vestimentai				
Mise au four et cuisson 6	Mise au four et cuisson		10	Les pâtons sont mis directement au bon endroit avec dextérité. La buée a été mise. Le volume du pâton est normal.
Mise au four et cuisson Volume du pâton est normal.			8	
Présentation Régularité Organisation du travail Goût Goût Goût Organisation du travail Goût Commande non respectée. 10 a 8			6	volume du pâton est normal.
Présentation Régularité 10 à 8 Présentation Régularité 10 à 7 Tà 5 Les pains sont bien grignés, la cuisson est parfaite, ils sont régliquer et en grosseur. 10 à 7 Tà 5 Les pains sont réguliers en longueur et en grosseur mais la grig cuisson est moyenne. 4 à 2 Les pains sont des défauts mais restent présentables en vitrine. 1 à 0 Les pains ne sont pas commercialisables. L'organisation a été bien préparée et elle est respectée — Correspectée 10 à 7 Tà 4 L'organisation n'a pas été préparée, mais le travail se déroule correcte commande non respectée. 10 L'organisation n'a pas été préparée et le travail ne se déroule par Commande non respectée. 10 Les ingrédients sont bien dosés. La croûte a une saveur agréable, une texture bien alvéolée. Les ingrédients sont bien dosés. La croûte ou la mie présente défauts de goût ou de texture. 6 On peut déceler un défaut de goût sans que celui-ci ne soit trop impterent et désauts de soit est désagréable. 10 Le goût est désagréable. 10 Le candidat à une tenue vestimentaire impeccable et l'hygirréprochable sur toute la durée du travail. 8 Le candidat à une tenue vestimentaire impeccable mais il fait erreurs sur la durée du travail. 8 Le candidat a une tenue vestimentaire impeccable mais il fait erreurs sur la durée du travail. Le tanue est moyenne mais l'hygiène du travail est parfaite.			4	volume du pâton est anormal.
Présentation Régularité 7 à 5 Les pains sont bien grignés, la cuisson est parfaîte, ils sont régularité 7 à 5 Les pains sont réguliers en longueur et en grosseur mais la grig cuisson est moyenne. 4 à 2 Les pains ont des défauts mais restent présentables en vitrine. 1 à 0 Les pains ne sont pas commercialisables. 10 à 7 7 à 4 L'organisation a été bien préparée et elle est respectée — Commande non respectée. 4 à 0 L'organisation n'a pas été préparée, mais le travail se déroule correct Commande non respectée. 4 à 0 Les ingrédients sont bien dosés. La croûte a une saveur agréable. une texture bien alvéolée. 8 Les ingrédients sont bien dosés. La croûte ou la mie présente défauts de goût ou de texture. 6 On peut déceler un défaut de goût sans que celui-ci ne soit trop impeut de le goût est désagréable. 10 Le goût est désagréable. 10 Le goût est désagréable. 10 Le candidat à une tenue vestimentaire impeccable et l'hygiréprochable sur toute la durée du travail. 8 Le candidat à une tenue vestimentaire impeccable mais il fait erreurs sur la durée du travail. 8 Le candidat a une tenue vestimentaire impeccable mais il fait erreurs sur la durée du travail.			2	dosée. Le volume du pâton est anormal.
Présentation Régularité 7 à 5 Les pains sont réguliers en longueur et en grosseur mais la grig cuisson est moyenne. 4 à 2 Les pains ont des défauts mais restent présentables en vitrine. 1 à 0 Les pains ne sont pas commercialisables. L'organisation a été bien préparée et elle est respectée — Corespectée 10 à 7 Tà 4 Commande non respectée. 10 L'organisation n'a pas été préparée, mais le travail se déroule correct Commande non respectée. L'organisation n'a pas été préparée et le travail ne se déroule par Commande non respectée. 10 Les ingrédients sont bien dosés. La croûte a une saveur agréable. une texture bien alvéolée. Les ingrédients sont bien dosés. La croûte ou la mie présente défauts de goût ou de texture. 6 On peut déceler un défaut de goût sans que celui-ci ne soit trop impaire défauts de goût est désagréable. 10 Le goût est désagréable. 10 Le candidat à une tenue vestimentaire impeccable et l'hygiréprochable sur toute la durée du travail. Le candidat à une tenue vestimentaire impeccable mais il fait erreurs sur la durée du travail. Le tanue est moyenne mais l'hygiène du travail est parfaite.			0	
Cuisson est moyenne. 4 à 2 Les pains ont des défauts mais restent présentables en vitrine. 1 à 0 Les pains ne sont pas commercialisables. 10 à 7 L'organisation a été bien préparée et elle est respectée - Correspectée 10 à 7 7 à 4 L'organisation n'a pas été préparée, mais le travail se déroule correct Commande non respectée. 10 L'organisation n'a pas été préparée et le travail ne se déroule par Commande non respectée. 10 Les ingrédients sont bien dosés. La croûte a une saveur agréable. une texture bien alvéolée. Les ingrédients sont bien dosés. La croûte ou la mie présente défauts de goût ou de texture. 6 On peut déceler un défaut de goût sans que celui-ci ne soit trop imperée de le goût n'est pas habituel mais reste tolérable. 10 Le produit n'est pas commercialisable. 10 Le candidat à une tenue vestimentaire impeccable et l'hygiréprochable sur toute la durée du travail. 8 Le candidat a une tenue vestimentaire impeccable mais il fait erreurs sur la durée du travail. 8 Le candidat a une tenue vestimentaire impeccable mais il fait erreurs sur la durée du travail.			10 à 8	Les pains sont bien grignés, la cuisson est parfaite, ils sont réguliers en longueur et en grosseur.
Organisation du travail 10 à 7 Les pains ne sont pas commercialisables. 10 à 7 L'organisation a été bien préparée et elle est respectée — Corespectée 7 à 4 L'organisation n'a pas été préparée, mais le travail se déroule correct Commande non respectée. 1 L'organisation n'a pas été préparée et le travail ne se déroule par Commande non respectée. 10 Les ingrédients sont bien dosés. La croûte a une saveur agréable. une texture bien alvéolée. 10 Les ingrédients sont bien dosés. La croûte ou la mie présente défauts de goût ou de texture. 6 On peut déceler un défaut de goût sans que celui-ci ne soit trop impercable et l'est pas habituel mais reste tolérable. 10 Le goût est désagréable. 10 Le candidat à une tenue vestimentaire impeccable et l'hygi irréprochable sur toute la durée du travail. 8 Le candidat a une tenue vestimentaire impeccable mais il fait erreurs sur la durée du travail. 8 Le tenue est moyenne mais l'hygiène du travail est parfaite.			7 à 5	cuisson est moyenne.
Organisation du travail Tà 4 L'organisation n'a pas été préparée et elle est respectée Tà 4 L'organisation n'a pas été préparée, mais le travail se déroule correct Commande non respectée. L'organisation n'a pas été préparée et le travail ne se déroule par Commande non respectée. Les ingrédients sont bien dosés. La croûte a une saveur agréable. une texture bien alvéolée. Les ingrédients sont bien dosés. La croûte ou la mie présente défauts de goût ou de texture. On peut déceler un défaut de goût sans que celui-ci ne soit trop imperent de des goût n'est pas habituel mais reste tolérable. Le goût est désagréable. Le candidat à une tenue vestimentaire impeccable et l'hygirréprochable sur toute la durée du travail. Le candidat a une tenue vestimentaire impeccable mais il fait erreurs sur la durée du travail. La tenue est moyenne mais l'hygiène du travail est parfaite.			4 à 2	Les pains ont des défauts mais restent présentables en vitrine.
Organisation du travail 7 à 4 L'organisation n'a pas été préparée, mais le travail se déroule correct Commande non respectée. 4 à 0 L'organisation n'a pas été préparée et le travail ne se déroule par Commande non respectée. 10 Les ingrédients sont bien dosés. La croûte a une saveur agréable. une texture bien alvéolée. 8 Les ingrédients sont bien dosés. La croûte ou la mie présente défauts de goût ou de texture. 6 On peut déceler un défaut de goût sans que celui-ci ne soit trop imperésente de goût n'est pas habituel mais reste tolérable. 2 Le goût est désagréable. 0 Le produit n'est pas commercialisable. 10 Le candidat à une tenue vestimentaire impeccable et l'hygiriréprochable sur toute la durée du travail. 8 Le candidat a une tenue vestimentaire impeccable mais il fait erreurs sur la durée du travail. Le tenue est moyenne mais l'hygiène du travail est parfaite.			1 à 0	
Commande non respectée. 4 à 0 L'organisation n'a pas été préparée et le travail ne se déroule par Commande non respectée. 10 Les ingrédients sont bien dosés. La croûte a une saveur agréable. une texture bien alvéolée. 8 Les ingrédients sont bien dosés. La croûte ou la mie présente de défauts de goût ou de texture. 6 On peut déceler un défaut de goût sans que celui-ci ne soit trop imperésente de désagréable. 10 Le goût n'est pas habituel mais reste tolérable. 2 Le goût est désagréable. 10 Le candidat à une tenue vestimentaire impeccable et l'hygi irréprochable sur toute la durée du travail. 8 Le candidat a une tenue vestimentaire impeccable mais il fait erreurs sur la durée du travail. 10 Hygiène 6 La tenue est moyenne mais l'hygiène du travail est parfaite.	Organisation du travail		10 à 7	L'organisation a été bien préparée et elle est respectée – Commande respectée
Goût Commande non respectée. Les ingrédients sont bien dosés. La croûte a une saveur agréable. une texture bien alvéolée. Les ingrédients sont bien dosés. La croûte ou la mie présente défauts de goût ou de texture. Con peut déceler un défaut de goût sans que celui-ci ne soit trop imperésente de défauts de goût n'est pas habituel mais reste tolérable. Le goût n'est pas commercialisable. Le produit n'est pas commercialisable. Le candidat à une tenue vestimentaire impeccable et l'hygin irréprochable sur toute la durée du travail. Le candidat a une tenue vestimentaire impeccable mais il fait erreurs sur la durée du travail. Hygiène La tenue est moyenne mais l'hygiène du travail est parfaite.			7 à 4	
Goût Sample Les ingrédients sont bien dosés. La croûte ou la mie présente de défauts de goût ou de texture.			4 à 0	
Goût défauts de goût ou de texture. 6 On peut déceler un défaut de goût sans que celui-ci ne soit trop importe de Le goût n'est pas habituel mais reste tolérable. 2 Le goût est désagréable. 0 Le produit n'est pas commercialisable. 10 Le candidat à une tenue vestimentaire impeccable et l'hyginréprochable sur toute la durée du travail. 8 Le candidat a une tenue vestimentaire impeccable mais il fait erreurs sur la durée du travail. 6 La tenue est moyenne mais l'hygiène du travail est parfaite.	Goût		10	
4 Le goût n'est pas habituel mais reste tolérable. 2 Le goût est désagréable. 0 Le produit n'est pas commercialisable. 10 Le candidat à une tenue vestimentaire impeccable et l'hygirréprochable sur toute la durée du travail. 8 Le candidat a une tenue vestimentaire impeccable mais il fait erreurs sur la durée du travail. 6 La tenue est moyenne mais l'hygiène du travail est parfaite.			8	défauts de goût ou de texture.
2 Le goût est désagréable. 0 Le produit n'est pas commercialisable. 10 Le candidat à une tenue vestimentaire impeccable et l'hyginréprochable sur toute la durée du travail. 8 Le candidat a une tenue vestimentaire impeccable mais il fait erreurs sur la durée du travail. Hygiène 6 La tenue est moyenne mais l'hygiène du travail est parfaite.			6	
10 Le produit n'est pas commercialisable. 10 Le candidat à une tenue vestimentaire impeccable et l'hygirréprochable sur toute la durée du travail. 10 Le candidat à une tenue vestimentaire impeccable mais il fait erreurs sur la durée du travail. 10 Le candidat a une tenue vestimentaire impeccable mais il fait erreurs sur la durée du travail. 10 Le candidat à une tenue vestimentaire impeccable mais il fait erreurs sur la durée du travail. 10 Le candidat à une tenue vestimentaire impeccable mais il fait erreurs sur la durée du travail.				
Le candidat à une tenue vestimentaire impeccable et l'hygirréprochable sur toute la durée du travail. Le candidat a une tenue vestimentaire impeccable mais il fait erreurs sur la durée du travail. Hygiène 6 La tenue est moyenne mais l'hygiène du travail est parfaite.			2	
irréprochable sur toute la durée du travail. Le candidat a une tenue vestimentaire impeccable mais il fait erreurs sur la durée du travail. Hygiène 6 La tenue est moyenne mais l'hygiène du travail est parfaite.			0	
Hygiène 6 La tenue est moyenne mais l'hygiène du travail est parfaite.	Hygiène		10	
Hygiène 6 La tenue est moyenne mais l'hygiène du travail est parfaite. 4 La tenue est moyenne et il fait quelques erreurs durant le travail.			8	
4 La tenue est movenne et il fait quelques erreurs durant le travail.			6	La tenue est moyenne mais l'hygiène du travail est parfaite.
La tondo del moyonno de mais qualques en sur alla la una una			4	La tenue est moyenne et il fait quelques erreurs durant le travail.
2 La tenue laisse à désirer et des erreurs sont commises pendant le tr			2	La tenue laisse à désirer et des erreurs sont commises pendant le travail.
0 La tenue et le travail ne sont pas conformes aux règles élér d'hygiène.			0	La tenue et le travail ne sont pas conformes aux règles élémentaires