



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.

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

**Pains de consommation courante**

Critères d'évaluation		Note	Critères d'appréciation
Techniques de fabrication	Pétrissage	5	Pâte bâtarde, lisse dont la température est comprise entre 23 et 25°C.
		4	Pâte dont la consistance n'est pas idéale mais dont la température est bonne.
		3	Pâte bâtarde dont la température est légèrement supérieure ou inférieure à la normale.
		2	Pâte trop ou trop peu pétrie mais dont la température reste correcte.
		1	Pâte qui par sa consistance ou sa température sera très difficile à travailler.
		0	Pâte impossible à travailler.
	Façonnage	5	Le façonnage est régulier, correctement serré et tous les pâtons sont de même longueur.
		4	Le façonnage est régulier, correctement serré mais les pâtons sont de longueurs différentes.
		3	Le façonnage est régulier mais trop ou pas assez serré.
		2	Le façonnage est irrégulier mais correctement serré.
		1	Le façonnage est irrégulier et trop ou pas assez serré.
		0	Les pâtons n'ont pas pu être façonnés.
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.	
	8	Il faut un peu retoucher les pâtons sur le tapis. La buée a été mise. Le volume du pâton est normal.	
	6	Les pâtons sont disposés de façon incohérente. La buée a été mise. Le volume du pâton est normal.	
	4	Il faut un peu retoucher les pâtons. La buée a été oubliée ou mal dosée. Le volume du pâton est anormal.	
	2	Les pâtons sont disposés de façon incohérente. La buée a été oubliée ou mal dosée. Le volume du pâton est anormal.	
	0	Les pâtons n'ont pas pu être mis au four.	
Présentation Régularité	10 à 8	Les pains sont bien grignés, la cuisson est parfaite, ils sont réguliers en longueur et en grosseur.	
	7 à 5	Les pains sont réguliers en longueur et en grosseur mais la grigne ou la 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.	
Organisation du travail	10 à 7	L'organisation a été bien préparée et elle est respectée – Commande respectée	
	7 à 4	L'organisation n'a pas été préparée, mais le travail se déroule correctement – Commande non respectée.	
	4 à 0	L'organisation n'a pas été préparée et le travail ne se déroule pas bien – Commande non respectée.	
Goût	10	Les ingrédients sont bien dosés. La croûte a une saveur agréable. La mie a une texture bien alvéolée.	
	8	Les ingrédients sont bien dosés. La croûte ou la mie présente de légers défauts de goût ou de texture.	
	6	On peut déceler un défaut de goût sans que celui-ci ne soit trop important.	
	4	Le goût n'est pas habituel mais reste tolérable.	
	2	Le goût est désagréable.	
	0	Le produit n'est pas commercialisable.	
Hygiène	10	Le candidat a une tenue vestimentaire impeccable et l'hygiène est irréprochable sur toute la durée du travail.	
	8	Le candidat a une tenue vestimentaire impeccable mais il fait quelques erreurs sur la durée du travail.	
	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.	
	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 élémentaires d'hygiène.	