



Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace 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

MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE BOULANGÈRE

GRILLE DE NOTATION E1

Centre d'examen : Candidat n°.....

Session 2010

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
Total/10	Dégustation		/4
		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	

Pâte morte		Support ou présentoir pour un produit, et une écriture au cornet	/15
Choix de la pâte	/2	Originalité, créativité	/4	
Dextérité, finesse, rapidité	/3	Esthétique, écriture	/6	
Total/5	Total/10	
Autres pâtes		Deux biscuits 6 personnes (génoise ou biscuit ou cakes ou quatre-quarts)	/20
Hygiène, organisation	/5	Cuisson (couleur)	/4	
Texture, consistance, aspect, etc.	/5	Dégustation	/6	
Total/10	Total/10	
Crèmes, garnitures, appareils		Évalué 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	/25
Hygiène et organisation	/4	Respect de la commande	/3	
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.

Examineurs		Remarques :
Nom :	Émargement	
-		
-		
-		