



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

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	
-		
-		