

## CAP BOULANGER – EP2 A : PRODUCTION (épreuve ponctuelle) - Grille de notation

Centre d'examen : .....

Date : .....

		Candidats									
		N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	N°6	N°7	N°8	N°9	
<b>PAIN DE TRADITION FRANÇAISE</b>		Barème	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note
Organisation et hygiène	10										
Pétrissage	20										
Pesée	10										
Façonnage	20										
Mise au four	10										
Aspect, présentation	30										
Goût du produit	10										
<b>Nombre de points sur 110</b>											
<b>PAIN DE CAMPAGNE</b>		Barème	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note
Organisation et hygiène	5										
Pétrissage	5										
Pesage et façonnage	5										
Mise au four	5										
Aspect, présentation	5										
Goût du produit	5										
<b>Nombre de points sur 30</b>											
<b>VIENNOISERIES</b>		Barème	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note
<b>Croissants</b>											
Organisation et hygiène	5										
Pétrissage, tourage	5										
Détaillage, façonnage	10										
Aspect, présentation	15										
Goût du produit	5										
<b>Nombre de points sur 40</b>											
<b>Produits en pâte de pain au lait</b>		Barème	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note
Pétrissage	5										
Détaillage, façonnage	5										
Aspect, présentation	5										
Goût du produit	5										
<b>Nombre de points sur 20</b>											
<b>PROCÉDÉS DE FABRICATION (ORAL)</b>		20									
<b>SCIENCES APPLIQUÉES (ORAL)</b>		20									
<b>TOTAL SUR 240</b>											

Noms et signatures des membres du jury :