



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Montpellier 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.

M.C. BOULANGERIE SPÉCIALISÉE – E1 Organisation et production - Grille de notation

Centre d'examen :

Session 2013

LES PRODUITS PRÉSENTÉS	CANDIDATS											
	N°			N°			N°			N°		
Pain de tradition française	/ 7			/ 7			/ 7			/ 7		
Hydratation, durée de pétrissage, T° de pâte	/ 7			/ 7			/ 7			/ 7		
Dextérité, pesage, mise en forme	/ 7			/ 7			/ 7			/ 7		
Dextérité à l'enfournement	/ 4			/ 4			/ 4			/ 4		
Propreté du poste et du matériel	/ 2			/ 2			/ 2			/ 2		
TOTAL / 20	/20			/20			/20			/20		
Pains divers	N°1	N°2	N°3	N°1	N°2	N°3	N°1	N°2	N°3	N°1	N°2	N°3
Hydratation, durée du pétrissage, T° de pâte	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3
Dextérité, pesage, tourne	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3
Choix de la méthode de fermentation	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2
Enchaînement des étapes de fabrication	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2
	/10	/10	/10	/10	/10	/10	/10	/10	/10	/10	/10	/10
TOTAL / 30	/30			/30			/30			/30		
Viennoiserie	PLF	Brioche		PLF	Brioche		PLF	Brioche		PLF	Brioche	
Durée de pétrissage, consistance, T° de pâte	/5	/5		/5	/5		/5	/5		/5	/5	
Dextérité dans les manipulations	/4	/4		/4	/4		/4	/4		/4	/4	
Gestion de la cuisson	/4	/4		/4	/4		/4	/4		/4	/4	
Hygiène dans l'utilisation des matières premières (œufs, beurre...)	/2	/2		/2	/2		/2	/2		/2	/2	
	/15	/15		/15	/15		/15	/15		/15	/15	
TOTAL / 30	/30			/30			/30			/30		
Pain décoré												
Dextérité, finesse, rapidité	/4			/4			/4			/4		
Variété des techniques	/3			/3			/3			/3		
Dextérité à l'écriture	/3			/3			/3			/3		
TOTAL / 10	/10			/10			/10			/10		
Hygiène et prévention des risques professionnels	/20			/20			/20			/20		
TOTAL GÉNÉRAL / 110	/110			/110			/110			/110		

Pains divers : N°1 : à base de farine diverse, n°2 enrichi ou aromatique, N°3 régional ou européen

LES PRODUITS FINIS	CANDIDATS											
Pain de tradition française	N°			N°			N°			N°		
Respect de la commande	/ 2			/ 2			/ 2			/ 2		
Goût – mie - cuisson	/ 6			/ 6			/ 6			/ 6		
Commercialisation / poids	/ 12			/ 12			/ 12			/ 12		
TOTAL / 20	/20			/20			/20			/20		
Pains divers n°	N°1	N°2	N°3	N°1	N°2	N°3	N°1	N°2	N°3	N°1	N°2	N°3
Respect de la commande	/1	/1	/1	/1	/1	/1	/1	/1	/1	/1	/1	/1
Goût – mie - cuisson	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3
Commercialisation / poids	/6	/6	/6	/6	/6	/6	/6	/6	/6	/6	/6	/6
TOTAL / 30	/10	/10	/10	/10	/10	/10	/10	/10	/10	/10	/10	/10
Viennoiserie	PLF		Brioche	PLF		Brioche	PLF		Brioche	PLF		Brioche
Respect de la commande	/1		/1	/1		/1	/1		/1	/1		/1
Goût – mie - cuisson	/6		/6	/6		/6	/6		/6	/6		/6
Commercialisation / poids	/8		/8	/8		/8	/8		/8	/8		/8
TOTAL / 30	/15		/15	/15		/15	/15		/15	/15		/15
Pain décoré												
Originalité	/4			/4			/4			/4		
Esthétique	/6			/6			/6			/6		
TOTAL / 10	/10			/10			/10			/10		
TOTAL GENERAL / 90	/90			/90			/90			/90		
Fiche technique, Organisation écrite	/20			/20			/20			/20		
Communication orale	/20			/20			/20			/20		
TOTAL GÉNÉRAL	/240			/240			/240			/240		
Note sur 20 points	/20			/20			/20			/20		
(Points entiers ou ½ points												

Pains divers : N°1 : à base de farine diverse, n°2 enrichi ou aromatique, N°3 régional ou européen

Signature des membres du jury :

A.....le.....2013