

Date de l'épreuve :

Numéro du candidat :

	Note sur 20	Coefficients	Note obtenue	TOTAL
PAIN DE TRADITION FRANÇAISE				
➤ Organisation et hygiène		0,50		
➤ Pétrissage		1,00		
➤ Pesée		0,50		
➤ Façonnage		1,00		
➤ Mise au four		0,50		
➤ Aspect, présentation		1,50		
➤ Goût du produit		0,50		
Nombre de points.....				/ 110 pts

	Note sur 20	Coefficients	Note obtenue	TOTAL
PAIN DE CAMPAGNE				
➤ Organisation et hygiène		0,25		
➤ Pétrissage et pesage		0,25		
➤ Façonnage		0,25		
➤ Mise au four		0,25		
➤ Aspect, présentation		0,25		
➤ Goût du produit		0,25		
Nombre de points.....				/ 30 pts

	Note sur 20	Coefficients	Note obtenue	TOTAL	
➤ Organisation et hygiène		0,25			
CROISSANTS					
➤ Pétrissage, tourage		0,25			
➤ Détaillage, façonnage		0,50			
➤ Aspect, présentation		0,75			
➤ Goût du produit		0,25			
PRODUITS EN PÂTE À PAINS AU LAIT					
➤ Pétrissage de la pâte		0,25			
➤ Détaillage, façonnage		0,25			
➤ Aspect, présentation, cuisson		0,25			
➤ Goût du produit		0,25			
Nombre de points.....				/ 60 pts	

	Note sur 20	Coefficients	Note obtenue	TOTAL
PROCÉDÉS DE FABRICATION (ORAL)				
➤ Procédés de fabrication		0,50		
➤ Produits finis		0,50		
Nombre de points.....				/ 20 pts

SCIENCES APPLIQUÉES (ORAL)				
S. 4.4.1	/10 pts			
S. 4.4.2 et S. 4.4.3	/10 pts			
Nombre de points.....				/ 20 pts

TOTAL sur 240 points..... / 240 pts

NOTE sur 20 points (Total des points / 12) / 20 pts
Note exprimée de 0 à 20 en points entiers ou en demi-points (ces notes sont arrondies au demi-point supérieur)

Membres du jury (noms et émargement) :

- Professionnel
- Enseignant de sciences appliquées
- Enseignant de techno. boulangère

Académie de REIMS	Session 2004	Grille évaluation
CAP Boulanger		
Épreuve : EP2 - Production	Durée : 7 heures	Coefficient 12