

NOTATION	NUMERO DES CANDIDATS										
	1 Note Fiches techniques	20									
PAIN	2 ORGANISATION DU TRAVAIL	20									
CONSOM.	3 ASPECT ET PRESENTATION	20									
COURANTE	4 GOUT	20									
	5 Note Pain consommation courante (2+3+4)	60									
POUR LES DEUX	6 ORGANISATION DU TRAVAIL	20									
PAINS SPECIAUX	7 DECOR OU PIECE DECOREE	20									
PREMIER	8 ASPECT - PRESENTATION	20									
PAIN SPECIAL	9 GOUT	20									
DEUXIEME	10 ASPECT - PRESENTATION	20									
PAIN SPECIAL	11 GOUT	20									
	12 Note Pains spéciaux (6 + 7 + 8 + 9 + 10 + 11) / 2	60									
VIENNOISERIE	13 ORGANISATION DU TRAVAIL	20									
PATE	14 ASPECT ET PRESENTATION	20									
LEVEE	15 GOUT	20									
	16 Sous total Pâte Levée (13 + 14 + 15)	60									
VIENNOISERIE	17 ORGANISATION DU TRAVAIL	20									
PATE LEVEE	18 ASPECT ET PRESENTATION	20									
FEUILLETEE	19 GOUT	20									
	20 Sous total Pâte Levée Feuilletée (17 + 18 + 19)	60									
	21 Viennoiserie (16 + 20) / 2	60									
	22 TOTAL GENERAL (1 + 5 + 12 + 21)	200									
	23 MOYENNE GENERALE (22) / 10	20									

SIGNATURE DU MEMBRE DU JURY

Groupement académique Est		Session 2004		GRILLE DE NOTATION	
B.E.P. Alimentation Dominante Boulanger					
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle		Durée - 7 heures		Coef B.E.P. : 6	
				page 1/1	

