

Numéro de candidat :

	Organisation et hygiène	Maîtrise des techniques	Aspect, présentation, goût	Sous-total
1 - Pain de tradition française (40 points)	/20 (x0,5)	/20 (x0,5)	/20 (x1)	/40
2 - Autres pains (60 point)				
2.1 Farines diverses	/20 (x0,25)	/20 (x0,25)	/20 (x0,5)	/20
2.2 Pain enrichi	/20 (x0,25)	/20 (x0,25)	/20 (x0,5)	/20
2.3 Régional ou européen	/20 (x0,25)	/20 (x0,25)	/20 (x0,5)	/20
3 – Viennoiseries (60 points)				
3.1 Pâte levée feuilletée	/20 (x0,25)	/20 (x0,5)	/20 (x0,75)	/30
3.2 Pâte à brioche	/20 (x0,25)	/20 (x0,5)	/20 (x0,75)	/30
4 – Pain décoré (20 points)		/20 (x0,5)	/20 (x0,5)	/20
5 – Hygiène et risques professionnels (20 points)				/20
Personnel et matériel				
6 – Technologie (20 points)				/20
Question en S2				
Fiche technique (20 points)				/20
TOTAL GENERAL				/240

Exemple : « x 0,25 » = coefficient 0,25

Académie de Reims		Session 2005		GRILLE DE NOTATION	
M.C. Boulangerie Spécialisée					
Épreuve : E1 – Organisation et production			Durée : 9h		Coef. : 12
					page 1/1