

Date de l'épreuve :

Numéro du candidat :

	Note sur 20	Coefficients	Note obtenue	TOTAL
<b>PAIN DE TRADITION FRANÇAISE</b>				
> 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
<b>PAIN DE CAMPAGNE</b>				
> 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.....				

	Note sur 20	Coefficients	Note obtenue	TOTAL	
> Organisation et hygiène		0,25			
<b>CROISSANTS</b>					
> Pétrissage, tourage		0,25			
> Détaillage, façonnage		0,50			
> Aspect, présentation		0,75			
> Goût du produit		0,25			
<b>PRODUITS EN PÂTE À PAINS AU LAIT</b>					
> 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
<b>PROCÉDÉS DE FABRICATION (ORAL)</b>				
> Procédés de fabrication		0,50		
> Produits finis		0,50		
Nombre de points.....				/ 20 pts

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

<b>TOTAL sur 240 points.....</b>	<b>/ 240 pts</b>
----------------------------------	------------------

Questions posées :

Membres du jury (noms et émargement) :

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

Académie de REIMS	Session 2005	Grille évaluation
<b>CAP Boulanger</b>		
Epreuve : EP2 - Production (hors VSP)	Durée : 7 heures	Coefficient 12 (hors VSP)