

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 points)				
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)	/40
5 - Hygiène et risques professionnels. (20 points) Personnel et matériel				/20
6 - Technologie (20 points) Question en S2				/20
Fiche technique (20 points)				/20
TOTAL GENERAL				/240

Exemple : (x0,25) = coefficient 0,25

Groupement académique Est		Session 2006	GRILLE DE NOTATION
M.C. BOULANGERIE SPECIALISEE			
Épreuve :E1 - Organisation et production	Durée - 9 heures	Coef : 12	page 1/1