

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 A 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
PROCEDES DE FABRICATION (ORAL)				
➤ Procédés de fabrication		0,50		
➤ Produits finis		0,50		
Nombre de points				/20 pts

SCIENCES APPLIQUEES				
	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
<small>Note exprimée de 0 à 20 en points entiers ou en demi-points (ces notes sont arrondies au demi-point supérieur)</small>	

Groupement académique Est	Session 2006	GRILLE EVALUATION	
C.A.P. Boulanger			
Epreuve : EP2 - Production (hors VSP)	Durée - 7 heures	Coef : 12	page 1/2

Questions posées	
Sciences appliquées	
Pratique professionnelle	

Membres du jury (noms et émargement) :

- Professionnel
- Enseignant de sciences appliquées
- Enseignant de technologie boulangère