

C.A.P. / B.E.P.		Numéro des candidats									
NOTATION											
	1 Note Fiche technique	20									
Pain	2 Organisation du travail	20									
	3 Aspect et présentation	20									
	4 Goût	20									
	5 Note P. CONS. COUR. (2 + 3 + 4)	60									
Note à reporter sur le bordereau de notation		20									
Pour les	6 Organisation du travail	20									
	7 Décor ou pièce décorée	20									
Pains spéciaux	8 Aspect - Présentation	20									
	9 Goût	20									
Deuxième pain spécial	10 Aspect - Présentation	20									
	11 Goût	20									
	12 NOTE P. SPE. (6 + 7 + 8 + 9 + 10 + 11) / 2	60									
Viennoiserie	13 Organisation du travail	20									
	14 Aspect et présentation	20									
	15 Goût	20									
	16 SOUS T. P. LEVEE (13 + 14 + 15)	60									
Viennoiserie	17 Organisation du travail	20									
	18 Aspect et présentation	20									
	19 Goût	20									
	20 S.T. P. LEVEE FEULL. (17 + 18 + 19)	60									
	21 Note viennois. (16 + 20) / 2	60									
	22 Total général (1 + 5 + 12 + 21)	200									
	23 Moyenne générale (22) / 10	20									
Note à reporter sur les bordereaux de notation		20									

Barème de notation
 1 à 5 : produits non réussis
 10 à 15 : produits commercialisables

6 à 9 : produits non commercialisables
 16 à 20 : produits très bons

Signature du membre du jury :