

Notice d'utilisation de la grille d'évaluation des pains courants pour le jury n° 1 A

Le jury comprend : 1 enseignant (chargé de l'organisation) et 1 professionnel (salarié ou employeur)

Le suivi des **différentes** fabrications de l'examen CAP BEP Boulanger est évalué sur la base de 4 appréciations distinctes, indiquées sur **la** grille d'évaluation ci-jointe.

- 3 Excellente maîtrise (candidat exécutant parfaitement son épreuve et capable de corriger des anomalies, vif dans ses gestes et adroit)
- 2 Bonne maîtrise (candidat exécutant correctement son travail et respectant les règles de fabrication et de manipulation)
- 1 Maîtrise **insuffisante** (candidat exécutant maladroitement son épreuve et ne corrigeant pas ses anomalies)
- 0 Aucune maîtrise (candidat inapte à cette épreuve)

Pains courants

Conduite de pétrissage :

Le candidat doit être capable de pétrir sans problème, de régler la consistance de sa pâte et le freinage de sa cuve pour un bon pétrissage.

Poids de pâte final

Le responsable technique pèse la quantité de pâte obtenue à la **fin** du pétrissage ; il **la** compare au poids de référence avant d'attribuer les points :

400 g de pâte en + ou en -	= 3
401 g à 600 g	= 2
601 g à 800g	= 1
801 g et + de pâte	= 0

Conduite de pesage et de la tourne

Le candidat est capable de peser ; la rapidité, la **dextérité**, l'attitude avec la pâte sont appréciées.

Mise au four

Le candidat est capable de mettre sur le tapis correctement, **il** est vif et adroit, il pratique la coupe avec application.

Propreté du poste et du matériel

La candidat est capable de travailler proprement, de nettoyer le matériel et les emplacements si nécessaire, il est ordonné et organisé dans ses manipulations.

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	Session 1999
Durée : 7 h 00		EP1 - Pratique professionnelle
Notes aux examinateurs Jury n° 1 A	Feuille : 1/1	BEP ALIMENTATION CAP BOULANGER

Notice d'utilisation de la grille d'évaluation du pain spécial et de la viennoiserie pour le jury n° 1 B

Le jury comprend : 1 enseignant extérieur au centre d'examen et 1 professionnel (salarié ou employeur).

Le suivi des **différentes fabrications** de l'examen CAP BEP Boulanger est évalué sur la base de 4 appréciations distinctes, **indiquées** sur la **grille** d'évaluation ci-jointe.

- 3 - Excellente maîtrise (**candidat** exécutant **parfaitement** son épreuve et capable de corriger des anomalies, vif dans ses gestes et adroit)

- 2 - Bonne maîtrise (candidat exécutant correctement son **tavail** et respectant les règles de fabrication et de manipulation)

- 1 - Maîtrise **insuffisante** (candidat exécutant maladroitement son épreuve et ne corrigeant pas ses anomalies)

- 0 - Aucune maîtrise (candidat **inapte** à cette épreuve)

Pain spécial

Conduite de pétrissage :

Le candidat est capable de pétrir sans problème,

Température, aspect et consistance

Le candidat est capable de respecter les éléments.

Conduite de pesage et de la tourne

Le candidat est capable de peser ; la rapidité, la dextérité, l'attitude avec la pâte sont appréciées.

Propreté du poste et du matériel

La candidat est capable de travailler proprement, de nettoyer le matériel et les emplacements si **nécessaire**.

Viennoiserie

Tourage ou détaillage

Le candidat est apprécié sur sa rapidité, sa dextérité ; **il** est ordonné et organisé **dans** ses manipulations.

Mise en forme

Le candidat est apprécié sur sa rapidité, sa dextérité, il est ordonné **et organisé** dans ses manipulations.

Propreté du poste et du matériel

Le candidat est capable de travailler proprement, de nettoyer le matériel et les emplacements.

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	Session 1999
Durée : 7 H 00	Feuille : 1/1	EP1 - Pratique professionnelle
Notes aux examinateurs Jury n° 1 B		BEP ALIMENTATION CAP BOULANGER

PAINS COURANTS

N° candidat

N° candidat

N° candidat

N° candidat

Organisation du travail et hygiène :

Conduite de pétrissage
 Poids de pâte final
 Conduite du pesage et tourne
 Mise du four
 Propreté du poste et du matériel
 Total :

3	2	1	0
3	2	1	0
3	2	1	0
3	2	1	0
3	2	1	0

/15

3	2	1	0
3	2	1	0
3	2	1	0
3	2	1	0
3	2	1	0

/15

3	2	1	0
3	2	1	0
3	2	1	0
3	2	1	0
3	2	1	0

/15

3	2	1	0
3	2	1	0
3	2	1	0
3	2	1	0
3	2	1	0

/15

PAIN SPECIAL

Organisation du travail et hygiène :

Conduite du pétrissage
 Température et consistance, aspect
 Conduite pesage et tourne
 Propreté du poste et du matériel
 Total :

3	2	1	0
3	2	1	0
6	4	2	0
3	2	1	0

/15

3	2	1	0
3	2	1	0
6	4	2	0
3	2	1	0

/15

3	2	1	0
3	2	1	0
6	4	2	0
3	2	1	0

/15

3	2	1	0
3	2	1	0
6	4	2	0
3	2	1	0

/15

VIENNOISERIES

Organisation du travail et hygiène :

Tournage ou détaillage
 Mise eu forme
 Propreté du poste et du matériel
 Total :

6	4	2	0
6	4	2	0
3	2	1	0

/15

6	4	2	0
6	4	2	0
3	2	1	0

/15

6	4	2	0
6	4	2	0
3	2	1	0

/15

6	4	2	0
6	4	2	0
3	2	1	0

/15

Signature de l'examineur

Légende 3 Excellente maîtrise
 2 Bonne maîtrise
 1 Maîtrise insuffisante
 0 Aucune maîtrise