

Notice d'utilisation de la grille d'évaluation pour le jury n° 2

Une commission, composée de 4 personnes, évaluera en commun les **différentes** fabrications et utilisera la grille d'évaluation ci-jointe.

Pains courants

Présentation du pain

Tous les pains doivent être présentés la **grigne** à gauche et les épis à l'endroit (5 ou 0).

Respect de la commande

Le nombre et les coupes sont vérifiés (5 ou 0)

Goût du pain

Le dosage du sel est apprécié

Régularité des produits

Les longueurs sont identiques

Commercialisation/poids

Au-dessous de 5 % de poids commandé ou au-dessus de 10 %, baguettes, pains et batards, le candidat est sanctionné de 8 points par catégorie, si plus de 50 % des pains sont concernés.

Pains sans sel ou avec excès de sel : 0/25

Classification des productions par rapport à tous les critères **définis** par le **jury** concerné.

Classement linéaire établi, notation à partir de la production de référence.

Pain spécial

Hors réglementation 0 sur 25 (en cas de doute, la recette peut être consultée)

Respect de la commande

Nombre de produits demandés.

Goût du pain

Dosage des ingrédients.

Commercialisation

Mêmes critères que les pains courants.

Pain décoré

Classement à l'appréciation du **jury**

Viennoiserie

Respect de la commande

Tous les produits doivent être présentés (5 ou 0)

Commercialisation

Aspect et présentation des produits pour leur négoce.

Goût du produit

A l'appréciation du jury.

LES NOTES SERONT ATTRIBUEES EN POINTS ENTIERS

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	Session 1999
Durée: 7 h 00		EP1 - Pratique professionnelle
Notes aux examinateurs Jury n° 2	Feuille : .1/1	BEP ALIMENTATION CAP BOULANGER

JURY N°2

N° candidat

N° candidat

N° candidat

N° candidat

N° candidat

N° candidat

PAINS COURANTS

Présentation du pain
 Respect de la commande
 Goût du pain
 Régularité des produits
 Commercialisation /poids
 Total :

5	-	-	-	-	0
5	-	-	-	-	0
5	4	3	2	1	0
5	4	3	2	1	0
25					0

/45

5	-	-	-	-	0
5	-	-	-	-	0
5	4	3	2	1	0
5	4	3	2	1	0
25					0

/45

5	-	-	-	-	0
5	-	-	-	-	0
5	4	3	2	1	0
5	4	3	2	1	0
25					0

/45

5	-	-	-	-	0
5	-	-	-	-	0
5	4	3	2	1	0
5	4	3	2	1	0
25					0

/45

5	-	-	-	-	0
5	-	-	-	-	0
5	4	3	2	1	0
5	4	3	2	1	0
25					0

/45

5	-	-	-	-	0
5	-	-	-	-	0
5	4	3	2	1	0
5	4	3	2	1	0
25					0

/45

PAIN SPECIAL

Respect de la commande
 Goût du produit
 Commercialisation
 Pain décoré
 Total :

5	-	-	-	-	0
5	4	3	2	1	0
25					0
10	8	6	4	2	0

/45

5	-	-	-	-	0
5	4	3	2	1	0
25					0
10	8	6	4	2	0

/45

5	-	-	-	-	0
5	4	3	2	1	0
25					0
10	8	6	4	2	0

/45

5	-	-	-	-	0
5	4	3	2	1	0
25					0
10	8	6	4	2	0

/45

5	-	-	-	-	0
5	4	3	2	1	0
25					0
10	8	6	4	2	0

/45

5	-	-	-	-	0
5	4	3	2	1	0
25					0
10	8	6	4	2	0

/45

VIENNOISERIE

Respect de la commande
 Commercialisation
 Goût du produit
 Total :

5	-	-	-	-	0
30					0
10	8	6	4	2	0

/45

5	-	-	-	-	0
30					0
10	8	6	4	2	0

/45

5	-	-	-	-	0
30					0
10	8	6	4	2	0

/45

5	-	-	-	-	0
30					0
10	8	6	4	2	0

/45

5	-	-	-	-	0
30					0
10	8	6	4	2	0

/45

5	-	-	-	-	0
30					0
10	8	6	4	2	0

/45

- 5 Excellent travail
- 4 Bon travail
- 3 Travail passable **au** dessus exigences
- 2 Travail **médiocre** au dessous exigences
- 1 Travail insuffisant
- 0 Travail **non exécuté**

Signature de l'examineur :
