

CAP BOULANGER

Centre d'examen : Date :

N° candidat :

Epreuve EP2 Production – Phase orale

GRILLE D'EVALUATION de S4 Hygiène et prévention
--

Note / 20

Apprécier l'aptitude du candidat à répondre à des questions Noter les questions posées au candidat : minimum 2 questions - - 	Note / / / / /
S / Total A	/16

Capacité à communiquer : par exemple... C41 – Transmettre des anomalies (Dates limites, température.....) C43 – Communiquer les anomalies repérées : (consignes de sécurité, mesure de prévention)	
S / Total B	/4

	Total A+ B		/ 20
--	-------------------	--	-------------

Observations et appréciation si note inférieure à 10 – à justifier par la commission de corrections

	Date	Signatures
Nom du Professionnel :		
Nom du professeur de biotechnologie :		

CAP BOULANGER

Centre d'examen : Date :

N° candidat :

Epreuve EP2 Production – Phase orale

GRILLE D'EVALUATION de S2 Procédés de fabrication et produits finis
--

Apprécier l'aptitude du candidat à répondre à des questions portant sur les procédés de fabrication et produits finis. Noter les questions posées au candidat : minimum 2 questions - / - / / /	Note
S / Total A	/16

Capacité à communiquer : (rendre compte oralement de son travail) 4.2 – Transmettre les caractéristiques techniques au personnel de vente 4.4 – Repérer les défauts tout au long du processus de production.	
S / Total B	/ 4

	Total A + B	/20
--	--------------------	------------

Observations générales et appréciation si note inférieure à 10 – à justifier par la commission de correction

	Date	Signatures
Nom du Professionnel :		
Nom du formateur ou enseignant :		

CRITERE D'EVALUATION CAP BOULANGER EP2

ORGANISATION/HYGIENE : Tradition Campagne et Viennoiseries

Le candidat est capable de suivre l'organisation proposée :

- il suit les consignes,
- il utilise les matériels en toute sécurité,
- il est capable de peser, mesurer, choisir les matières premières.

Il respecte les règles d'hygiène nécessaires à cette fabrication : nettoyage, rangement de tous les ustensiles utilisés.

Il est toujours en bonne ergonomie sur ses tâches.

PETRISSAGE : Tradition et Campagne

Le candidat est capable de régler la consistance de sa pâte, de surveiller le pétrissage, de lui prêter toute attention pour obtenir une pâte lisse, à la bonne température et bien présentée pour subir le pointage ou manipulation.

PETRISSAGE : PREPARATION DE LA PATE : Viennoiseries

Le candidat est capable de préparer sa pâte à l'étape suivante dans de bonnes conditions. Il sait pétrir, beurrer et tourer ou diviser.

PESAGE : Tradition

Il est effectué suivant la commande, le poste de travail est préparé. La farine est utilisée avec parcimonie pendant toute l'opération.

Les pâtons sont posés au fur et à mesure avec soin, en un minimum de temps, avec dextérité et application (la partie lisse est sur le plateau et l'appoint est enveloppé dans le pâton). Ils sont préparés à l'étape suivante.

FACONNAGE : Tradition Campagne et viennoiseries

Les pâtons sont préparés pour le façonnage. Echappement des gaz, pliages et soudures sont effectués avec dextérité.

L'allongement s'effectue des deux mains, du milieu vers l'extérieur, les pâtons sont bien lisses, réguliers et de même longueur.

Ils sont préparés à l'état suivant « Apprêt et mise au four » avec professionnalisme.

Il détaille ses croissants avec assurance suivant ses critères et limite les rognures. Il les met en forme correctement croissants et autres viennoiseries.

MISE AU FOUR : Tradition

Les pâtons sont placés sur le tapis suivant leur temps de cuisson. Leur répartition est correcte pour permettre une bonne cuisson.

La coupe doit être réalisée en fonction des critères d'application aux produits.

ASPECT PRESENTATION : Tradition Campagne et Viennoiseries

Les produits sont bien présentés et commercialisables. Les pains sont bien grignés, à gauche et tous de la même longueur dans leur catégorie. Les viennoiseries sont évaluées suivant les critères de commercialisation.

GOUT : Tradition Campagne et Viennoiseries

Les pains et viennoiseries sont agréables à la mèche, ils sont bien alvéolés ou bien feuilletés et d'un bon degré de cuisson.

CAP BOULANGER- EP2 : PRODUCTION (épreuve ponctuelle)

Grille de notation

Candidat		N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
Pain de tradition française	Barème	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note
Organisation hygiène	10										
Pétrissage	20										
Pesée	10										
Façonnage	20										
Mise au four	10										
Aspect, présentation, respect de la commande	30										
Goût du produit	10										
Nombre de points sur 110											

Pain de campagne	Barème	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note
Organisation hygiène	5										
Pétrissage	5										
Pesage et façonnage	5										
Mise au four	5										
Aspect, présentation, respect de la commande	5										
Goût du produit	5										
Nombre de points sur 30											

	Barème	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note
Organisation hygiène	5										
Croissants	XXXXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Pétrissage, tourage	5										
Détaillage, façonnage	10										
Aspect, présentation, respect de la commande	15										
Goût du produit	5										
Pâte à pain au lait	XXXXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Pétrissage	5										
Détaillage, façonnage	5										
Aspect, présentation, respect de la commande	5										
Goût du produit	5										
Nombre de points sur 60											
Procédés de fabrication (oral)	20										
Sciences appliquées (oral)	20										
TOTAL	240										

Date :

signatures de membre du jury