

DÉROULEMENT DE L'ÉPREUVE

Modes d'évaluation :

A) Evaluation par épreuve ponctuelle - durée : 7 heures :

L'évaluation des candidats se fait sur la base d'une épreuve ponctuelle pratique et orale.

L'épreuve comporte cinq domaines pratiques :

- pain de tradition française ;
- pain de campagne ;
- croissant ;
- produit en pâte à pain au lait ;
- présentation des produits finis.

Et un domaine oral : un entretien de 20 minutes.

Le sujet a la forme d'une commande accompagnée de la fiche technique des produits à réaliser.

La fiche technique, dont le modèle est annexé dans le référentiel, est complétée par la commission des sujets. Elle peut être adaptée localement par le président du jury, pour tenir compte des contraintes techniques du jour de l'épreuve, ainsi que de l'équipement des locaux. Les pétrissages doivent être réalisés mécaniquement. Les façonnages sont réalisés manuellement.

Description de l'épreuve :

Les quantités de farine indiquées représentent la totalité des farines mises en œuvre.

1) Pain de tradition française : 8 kg de farine environ sur pré fermentation.

baguettes, pains longs et 2 autres formes différentes

24 petits pains de 3 formes différentes.

2) Pain de campagne : 3 kg de farine environ

- 6 formes différentes de poids identique.

3) Croissants : 1 kg de farine

4) Produit en pâte à pain au lait : 1 kg de farine.

- pièces de 60 g : 2 formes dont 1 forme fantaisie

- le reste de la pâte en grosses pièces (couronnes, tresses, etc...).

5) La présentation des produits finis.

6) L'entretien :

Il est d'une durée de 20 minutes maximum. Il porte sur les procédés de fabrication et produits finis (S2) et les sciences appliquées (S4). En ce domaine, les questions portent d'une part sur le point S 4.4.1 et d'autre part sur les points S 4.4.2 et S 4.4.3.

Pour les connaissances des procédés de fabrication, l'entretien (10 minutes) est conduit par deux membres du jury de pratique professionnelle, à savoir un professionnel et un professeur de technologie boulangère.

Pour les sciences appliquées, l'entretien (10 minutes) est conduit par un professeur de biotechnologie et un professionnel.

Session	2009	Facultatif : Code		
Examen et spécialité :		CAP BOULANGER		
Intitulé de l'épreuve :		EP2 PRODUCTION		
Type	Facultatif :	Durée :	Coefficient :	Page
Doc, CENTRE	Date et heure	7 heures	12	1/1

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, plis 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 mâche, 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°
PAIN DE TRADITION FRANCAISE	Barème	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note
Organisation et 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
Organisation et 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
Organisation et hygiène	5									
CROISSANTS	XXXXX	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
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 des membres du jury