

Date :	FICHE RECAPITULATIVE  <b>CAP BOULANGER</b> Epreuve EP1 : Pratique professionnelle	N° de candidat
Session :		

	Pains courants		Pains spéciaux		Viennoiserie	
Pétrissage	/60		/60		/60	
Façonnage	/60		/60		/60	
Cuisson	/60		/60		/60	
	/180		/180		/180	
	: 9 =		: 9 =		: 9 =	
	/20		/20		/20	
	x 0.4 =		x 0.4 =		x 0.4 =	
Aspect + pâte morte	/40		/60		/40	
	: 2 =		: 3 =		: 2 =	
	/20		/20		/20	
	x 0.4 =		x 0.4 =		x 0.4 =	
Goût	/20		/20		/20	
	x 0.2 =		x 0.2 =		x 0.2 =	
Moyenne /20 de chaque fabrication	/20		/20		/20	
			/20		Moyenne des 3 fabrications	
					x 3 =	/180
Fiche technique						/20
Total / 200						/200
Note finale						/20



Epreuve EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE

**FACONNAGE**

N°	Pains courants				Pains spéciaux				Viennoiserie			
	Rapidité Précision Pesage	Mise en forme Technique Façonnage	Hygiène Tenue du poste Ordre	Total	Rapidité Précision Pesage	Mise en forme Technique Façonnage	Hygiène Tenue du poste Ordre	Total	Rapidité Précision Pesage	Mise en forme Technique Façonnage	Hygiène Tenue du poste Ordre	Total
	/20	/20	/20	/60	/10 /10	/10 /10	/20	/60	/10 /10	/10 /10	/20	/60

<b>LE JURY</b>	<b>LE PROFESSIONNEL</b>	<b>LE PROFESSEUR</b>
Nom : Signature	Prénom :	Nom : Signature
		Prénom :





**Epreuve EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE**

**PRESENTATION, ASPECT, GOUT**

Pains courants				Pains spéciaux				Viennoiserie											
N°	Aspect Texture	Respect Commande	Total	Goût	Pâte morte	Aspect Texture	Respect Commande	Total	Goût	Aspect Texture	Respect Commande	Total	Goût						
	/ 30	/10	/40	/20	/20	/15	/15	/5	/5	/60	/10	/10	/15	/15	/5	/5	40	/10	/10

**LE JURY**

Nom :  
Signature

**LE PROFESSIONNEL**

Prénom :

**LE PROFESSEUR**

Nom :  
Signature

Prénom :