Date	•

## FICHE RECAPITULATIVE

N° de candidat

Session:

CAP BOULANGER
Epreuve EP1 : Pratique professionnelle

,		1		1
	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 =	
	/40	/60	/40	
Aspect +	.2=	.3=	.2=	ı
pâte morte	/20	/20	/20	
	x 0.4 =	x 0.4 =	x 0.4 =	
Goût	/20	/20	/20	
	× 0.2 =	x 0.2 =	x 0.2 =	
Moyenne /20	/20			
de chaque		/20		Moyenne des 3 fabrications
fabrication			/20	x 3 = /180
Fiche technique				/20
Total / 200				/200
Note finale				/20

								Z <sub>°</sub>				CAP
	LE JURY						/20	Apprêt Organisation du four				CAP BOULANGER
Signature	Nom :						/20	Coupe Conduite de cuisson	Pains courants			ER
		_					/20	Hygiène Ordre	ants		m	
		LE PROFESSIONNEL					/60	Total			Epreuve EP1 : PRATIQUE PROI	
	Prénom :	ESSIC					/10	Apprêt Organisation du four			EP1:	
	Э Н	ONNEL					/10	rêt sation our			PRA	
			 		 	 	/10	Coupe Conduite de cuisson	Pains spéciaux	CUISSON	TIQUE	
						· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	/10	pe te de	spéc	ÖN	PRC	
							/20	Hygiène Ordre	iaux		FESSIONNELLE	Date:
Signature	Nom :						/60	Total			NNEL	
ture	••						/10	Ap Organ du			   	
		<u>ΤΕ</u>					/10	Apprêt Organisation du four				
		LE PROFESSEUR					/10	Do:	Vie			Session:
	Prénom :	ESSE					/10	Dorure et finition	Viennoiserie			on:
	 	<u>H</u>					/20	Hygiène Ordre	erie			
							/60	Total				

		1	<del>                                     </del>	<u> </u>	ſ	I	1					<del>-</del>	
E									Z <sub>o</sub>				3 dVC
LE JURY								/20	Rapidité Précision Pesage				CAP BOULANGER
Nom : Signature								/20	Mise en forme Technique Façonnage	Pains courants			)ER
<u> </u>								/20	Hygiène Tenue du poste Ordre	ourants			
C	FPROF							/60	Total			Epre	
Prénom :	F PROFFSSIONNEI							 /10 /10	Rapidité Précision Pesage			uve EP1	
. [r								 /10	Mise en forme Technique Façonnage	Pa	FAC	: PRAT	
								/10		ins sp	FACONNAGE	QUE P	
								/20	Hygiène Tenue du poste Ordre	Pains spéciaux	GE	Epreuve EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE	Date:
Nom : Signature								/60	Total			NELLE	
лге								/10 /10	Rapidité Précision Pesage				
	I E BBC							/10	Mise er Tech Façor		-		Session:
Prénom :	)EESS!							/10	Mise en forme Technique Façonnage	Viennoiserie			n :
3 C	<u></u>							/20	Hygiène Tenue du poste Ordre	serie			
								/60	Total				

_		1	Ť T	T	ī	1	ì	1	1	<del>-</del>			1	
Æ										Z <sub>°</sub>				CAP E
LE JURY										Eau et sel /2				CAP BOULANGER
														ANGE
Nom : Signature	LE PROFESSIONNEL									Farine et levure /2	Pair			Ä
, c	ESSI										IS COL			
	ONNEL									Poids de pâte /2	Pains courants			
										Tem			Epreu	
										Température /2			Epreuve EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE	
Prén												FIC	1 : PR	Date:
Prénom :										Poids de pâte /2		HE T	ATIQ	
										Com	ains s	FICHE TECHNIQU	UE PI	
										Composants /2	Pains spéciaux	IQUE	ROFES	
Nom : Signature	LEP									Quantité /2	⋝		SSION	
): ature	ROFE									ntité			NEL	(0
	LE PROFESSEUR									Poids de pâte /2			ш	Session:
Prér										Cor	Vien			
Prénom :										Composants /2	Viennoiserie			
											ν,			
										Quantité /2				
										Total /20				

								Z <sub>°</sub>				C <sub>A</sub>	
	LE JURY						/20	Préparation o incorporation des ingrédients				CAP BOULANGER	
Signature	Nom :						/20	Déroulement n et résultats	Pains courants			3ER	
					 		/20	t Hygiène Ordre	ants				
		LE PF					/60	Total			Epreuv		
	Prénom :	LE PROFESSIONNEL					/10	Prépa incorpor ingré			/e EP1		
	<u></u>	ONNEL					/10	Préparation incorporation des ingrédients	-0	PE	: PRAT		
		11					/10	Déroulement et résultats	Pains spéciaux	PETRISSAGE	TIQUE		
							/10		)écia	AGE	PRO		
				:			/20	Hygiène Ordre	x	x		Epreuve EP1: PRATIQUE PROFESSIONNELLE	Date:
Signature	Nom :						/60	Total			ONNEL		
ure							/10	Prépa incorpor ingré			E		
		LE PF					/10	Préparation incorporation des ingrédients					
		LE PROFESSEUR					/10	Dérou et rés	Vienr			Sess	
	Prénom :	SEUF					/10	 Déroulement et résultats	Viennoiserie			Session:	
	ж.:	.~					/20	Hygiène Ordre	ie				
		:					/60	Total					

E						z				CA
LE JURY					/ 30	Aspect Texture				CAP BOULANGER
Nom : Signature					/10	Respect Commande	Pains courants			ANGER
E					/4 0	Total	rants			
PRO					/20	Goût				
<u>LE PROFESSIONNEL</u> Prénom :					/20	Pâte morte			Epre	
ONNEL		•		 	/15	Aspect Texture		ס	euve E	
,			:		/15	are ect	1 1	RESE	P1	
				 	/5	Respect Commande	Pains spéciaux	PRESENTATION, ASPECT, GOUT	Epreuve EP1: PRATIQUE PROFESSIONNELLE	
					/5	nde	éciau	ON, AS	SUE	_
Nom : Signature					/60	Total	×	SPECT,	PROF	Date:
oʻ					/10	Goût		GOUT	ESSIC	
					/10	Ħ		•	NNE	
_ F					/15	Aspect Texture			F	
Prénom :					/15	ire				60
<u>LE PROFESSEUR</u> Prénom :					/5	 Respect Commande	Vie			Session:
R		 			/5	ect ande	Viennoiserie			<u></u>
					40	Total	serie			
					/10	Goût		;		
					/10	ût				