

1 - Rappel du règlement d'examen :

note sur 20 points

2 points (fiche technique)

18 points

* pains courants sur 6 points

* pains spéciaux sur 6 points

* viennoiserie sur 6 points

une note inférieure à 10 est éliminatoire

L'évaluation se fait séparément sur les 3 produits finis en tenant compte :

- de la technique de fabrication, de l'organisation dans le temps et dans l'espace, de la propreté du travail et du poste ; (*progression*)

- de la présentation et de la qualité gustative des produits finis (*produit fini*)

Le groupe de travail a retenu la pondération suivante :

- progression : 40 % de la note finale

- produit fini : 60 % de la note finale

2 - Utilisation des grilles ou fiches de notation :

2.1 - fiche technique

notée sur 20 points - 2 points par rubrique (s) ou (case)

- **pains courants** notés sur **8 points** (faire le détail : eau 1 point ; sel 1 point ; levure 1 point ; farine 1 point)

- **pains spéciaux** notés sur **6 points**

1 point par rubrique pour chaque recette = 3 points

2 types de pains spéciaux 2 x 3 points = 6 points

- **viennoiserie** noté sur **6 points**

1 point par rubrique pour chaque recette = 3 points

2 types de viennoiserie 2 x 3 points = 6 points

2.2 - fiches " pétrissage " " façonnage " et " cuisson "

Les membres du jury notent la fabrication par poste de travail.

Un jury évaluera le pétrissage, un deuxième jury le façonnage et un troisième jury la cuisson

Pour ces 3 postes de travail, il convient de noter séparément les 2 pains spéciaux et les 2 viennoiseries. Chaque pain spécial ou chaque viennoiserie étant notée sur 10 points. L'hygiène et l'ordre sont notés sur 20 points.

Remarque :

Sur la première ligne de la fiche, on écrira le nom des pains spéciaux et des viennoiseries dans chaque rubrique.
Exemple avec la fiche “ pétrissage ”

Pains spéciaux					
Préparation incorporation des ingrédients		déroulement et résultat		hygiène et ordre	Totaux
Pain au noix	Pain de seigle	Pain au noix	Pain de seigle		
/10	/10	/10	/10	/20	/60

Conseils pour la notation de la rubrique “ hygiène – ordre ” des fiches “ pétrissage ”, “ façonnage ” et “ cuisson ” :
Il conviendra pour chaque fiche de **prendre en compte les éléments suivants :**

• **Fiche “ pétrissage ”**

Tenue réglementaire (pantalon, veste, tablier, toque) propre et repassée
Sabots ou chaussures de travail corrects
Se laver les mains avant de commencer le travail - propreté des ongles
Ni bague, ni bracelet
Réglementation pour les ovoproduits
Nettoyage et rangement du matériel.

• **Fiche “ façonnage ”**

Les 3 critères : hygiène, tenue du poste et ordre sont à prendre en compte et on mettra l'accent sur **la tenue du poste**.

• **Fiche “ cuisson ”**

Laisser le four propre après avoir défourné
Ranger les grilles (ne pas poser les grilles sur les toiles)
Nettoyer le matériel

2.3 - fiche “ présentation, aspect, goût ”

Même utilisation que les grilles précédentes, on identifie et on note séparément **chaque pain spécial et chaque viennoiserie**.

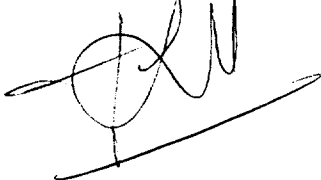
La pièce décorée - pâte morte est notée une seule fois dans les pains spéciaux.

2.4 - Fiche récapitulative de notation :

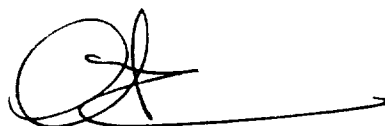
Elle permet le report des notes des 5 fiches de notation (fiche pétrissage, façonnage, cuisson, présentation - aspect - goût et fiche technique) et le calcul de la **note finale sur 20 points**, après application des coefficients de pondération (0,4 et 0,6).

Au dos de cette fiche récapitulative, les membres du jury pourront porter toutes les observations qu'ils jugeront utiles sur le travail d'un candidat afin de justifier leur note.

L'inspecteur de l'éducation nationale
Jeannine LACAILLE



Pour le Recteur et par autorisation
Le Chef de la Division des Examens et Concours



Suzanne BARRO

*Consignes pour le bon déroulement de l'épreuve E.P.1. pratique professionnelle
du C.A.P. "Boulangier"
Code de bonne conduite pour le jury de notation*

1 - RAPPEL DES CONSIGNES POUR L'ÉPREUVE EPI DU CAP BOULANGER

Afin de réaliser une harmonisation académique des pratiques d'évaluation à l'épreuve E.P.1. du C.A.P. "boulangier" les consignes suivantes **sont applicables**.

1.1 - la fiche technique :

- les candidats disposeront de 30 minutes maximum pour réaliser cette fiche,
- la fiche technique est présentée à l'examinateur **qui met en évidence les recettes fausses** et porte sur la fiche les éléments de correction nécessaires.

REMARQUE :

Le candidat qui n'aurait pas rempli sa fiche technique (fiche technique vide) partira au fournil **sans corrigé**.

1.2 - Le travail au fournil :

S'agissant d'une épreuve d'examen, il est rappelé que le **jury ne doit pas intervenir pour aider un candidat**.

13 - Abandon en cours d'épreuve :

Le candidat qui abandonne en cours d'épreuve remettra les sujets à l'examinateur. Il devra rester dans l'établissement tant que tous les candidats convoqués à l'épreuve du jour n'auront pas pris connaissance du sujet.

2 - CODE DE BONNE CONDUITE POUR LE JURY DE NOTATION

Chaque membre du jury est invité le jour de l'examen

- à se présenter vêtu de sa veste professionnelle
- il s'interdira de fumer dans le laboratoire durant l'épreuve
- il respectera son devoir de réserve (respect de l'anonymat de l'apprenti)
- il utilisera les grilles de notation fournies par le centre d'examen
- en tant que maître d'apprentissage, il refusera de noter son apprenti
- il viendra muni d'une calculatrice, d'un crayon de papier et d'une gomme

L'inspecteur de l'éducation nationale
Jeannine LACAILLE



Pour le Recteur et par autorisation
Le Chef de la Division des Examens et Concours



Suzanne BARRO