

1 - Rappel du règlement d'examen :

| |
|---|
| <p>note sur 20 points</p> <p>2 points (fiche technique)</p> <p>18 points</p> <ul style="list-style-type: none">* pains courants sur 6 points* pains spéciaux sur 6 points* viennoiserie sur 6 points <p>une note inférieure à 10 est éliminatoire</p> |
|---|

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 LACAÏLLE

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


Michel PIERRE

| | | |
|-----------|--|----------------|
| Date : | FICHE RECAPITULATIVE CAP BOULANGER 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 | /20 | | | | | |
| de chaque fabrication | | | /20 | | | |
| | | | | | /20 | x 3 = /180 |
| Fiche technique | | | | | | /20 |
| Total / 200 | | | | | | /200 |
| Note finale | | | | | | /20 |

Epreuve EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE

CUISSON

| N° | Pains courants | | | | Pains spéciaux | | | | | Viennoiserie | | | | | | |
|----|-----------------------------------|---------------------------------|------------------|-------|-----------------------------------|---------------------------------|------------------|-------|-----------------------------------|--------------------------|------------------|-------|-----|-----|-----|-----|
| | Apprêt Organisation du four | Coupe Conduite de cuisson | Hygiène Ordre | Total | Apprêt Organisation du four | Coupe Conduite de cuisson | Hygiène Ordre | Total | Apprêt Organisation du four | Dorure et finition | Hygiène Ordre | Total | | | | |
| | /20 | /20 | /20 | /60 | /10 | /10 | /10 | /10 | /20 | /60 | /10 | /10 | /10 | /10 | /20 | /60 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |

LE PROFESSIONNEL

LE PROFESSEUR

LE JURY

Nom :
Signature

Prénom :

Nom :
Signature

Prénom :

Epreuve EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE

PETRISSAGE

| N° | Pains courants | | | | Pains spéciaux | | | | | | Viennoiserie | | | | | |
|----|---|--------------------------|---------------|-------|---|-----|--------------------------|-----|---------------|-------|---|-----|--------------------------|-----|---------------|-------|
| | Préparation incorporation des ingrédients | Déroulement et résultats | Hygiène Ordre | Total | Préparation incorporation des ingrédients | | Déroulement et résultats | | Hygiène Ordre | Total | Préparation incorporation des ingrédients | | Déroulement et résultats | | Hygiène Ordre | Total |
| | /20 | /20 | /20 | /60 | /10 | /10 | /10 | /10 | /20 | /60 | /10 | /10 | /10 | /10 | /20 | /60 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |

LE JURY

LE PROFESSIONNEL

Nom : _____ Prénom : _____
 Signature _____

LE PROFESSEUR

Nom : _____ Prénom : _____
 Signature _____

