| Date : | FICHE RECAPITULATIVE | N° de candidat |
|---|---|---|
| Session : | **CAP BOULANGER**<br>**Epreuve EP1 : Pratique professionnelle** | |

| | 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 |

| | | |
|---|---|---|
| Moyenne des 3 fabrications | x 3 = | /180 |
| Fiche technique | | /20 |
| Total / 200 | | /200 |
| Note finale | | /20 |

CAP BOULANGER

Date :

Session :

Epreuve EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE

**FICHE TECHNIQUE**

| | Pains courants | | | | Pains spéciaux | | | Viennoiserie | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| N° | Eau et sel /2 | Farine et levure /2 | Poids de pâte /2 | Température /2 | Poids de pâte /2 | Composants /2 | Quantité /2 | Poids de pâte /2 | Composants /2 | Quantité /2 | Total /20 |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |

| LE JURY | LE PROFESSIONNEL | LE PROFESSEUR |
|---|---|---|
| | Nom : Prénom :<br>Signature | Nom : Prénom :<br>Signature |

CAP BOULANGER

Date :

Session :

# Epreuve EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE

## PETRISSAGE

| | Pains courants | | | | Pains spéciaux | | | | | | Viennoiserie | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| N° | 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

CAP BOULANGER

Date :

Session :

# Epreuve EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE

## FACONNAGE

| | Pains courants | | | | Pains spéciaux | | | | | | Viennoiserie | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| N° | 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 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |

**LE JURY**

LE PROFESSIONNEL

Nom : Prénom :

Signature

LE PROFESSEUR

Nom : Prénom :

Signature

CAP BOULANGER

Date :

Session :

# Epreuve EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE

## CUISSON

| | Pains courants | | | | Pains spéciaux | | | | | | Viennoiserie | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| N° | 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 JURY | LE PROFESSIONNEL | LE PROFESSEUR |
|---|---|---|
| | Nom : Prénom :<br>Signature | Nom : Prénom :<br>Signature |

CAP BOULANGER

Date :

Session :

# 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**

LE PROFESSIONNEL

Nom :

Prénom :

Signature

LE PROFESSEUR

Nom :

Prénom :

Signature