

Note à l'attention des membres du jury des épreuves pratiques

BEP Boulanger

EP1 → Pratique professionnelle

GRILLE D'ÉVALUATION

Pains spéciaux et viennoiseries				
Critères d'évaluation		Note	Critères d'appréciation	
Techniques de fabrication	Façonnage	5	Le façonnage ou le détaillage est régulier, correctement serré et tous les pâtons sont de même taille.	
		4	Le façonnage ou le détaillage est régulier, correctement serré mais les pâtons sont de tailles différentes.	
		3	Le façonnage ou le détaillage est régulier mais trop ou pas assez serré ou mal roulé.	
		2	Le façonnage ou le détaillage est irrégulier mais correctement serré ou correctement roulé.	
		1	Le façonnage ou le détaillage est irrégulier et trop ou pas assez serré ou mal roulé.	
		0	Les pâtons n'ont pas pu être façonnés.	
	Mise au four	Le volume du produit est normal	5	Les pâtons sont mis directement au bon endroit avec dextérité. La buée a été mise ou la dorure a été mise régulièrement.
			4	Il faut un peu retoucher les pâtons sur le tapis. La buée a été mise ou la dorure a été mise régulièrement.
			3	Les pâtons sont disposés de façon incohérente. La buée a été mise ou la dorure a été mise régulièrement.
		Le volume du produit est anormal	2	Il faut un peu retoucher les pâtons. La buée a été oubliée ou mal dosée ou la dorure a été mise irrégulièrement.
			1	Les pâtons sont disposés de façon incohérente. La buée a été oubliée ou mal dosée ou la dorure a été mise irrégulièrement.
			0	Les pâtons n'ont pas pu être mis au four.
Organisation du travail	5 à 4	L'organisation a été bien préparée et elle est respectée – Commande respectée.		
	3 à 2	L'organisation n'a pas été préparée, mais le travail se déroule correctement – Commande non respectée.		
	1 à 0	L'organisation n'a pas été préparée et le travail ne se déroule pas bien – Commande non respectée.		
Hygiène	5	Le candidat a une tenue vestimentaire impeccable et l'hygiène est irréprochable sur toute la durée du travail.		
	4	Le candidat a une tenue vestimentaire impeccable mais il fait quelques erreurs sur le durée du travail.		
	3	La tenue est moyenne mais l'hygiène du travail est parfaite.		
	2	La tenue est moyenne et il fait quelques erreurs durant le travail.		
	1	La tenue laisse à désirer et des erreurs sont commises pendant le travail.		
	0	La tenue ou le travail ne sont pas conformes aux règles élémentaires d'hygiène.		
Présentation	5 à 4	Les pains et viennoiseries ont une très belle finition et une très bonne cuisson. Ils sont réguliers.		
	4 à 3	Les pains et les viennoiseries sont réguliers en longueur et en grosseur mais la finition ou la cuisson est moyenne.		
	3 à 2	Les pains et les viennoiseries ont des défauts notamment de poids mais restent présentables en vitrine.		
	1 à 0	Les pains et les viennoiseries ne sont pas commercialisables.		
Goût	5	Les ingrédients sont bien dosés. La croûte a une saveur agréable. La mie a une texture bien structurée.		
	4	Les ingrédients sont bien dosés. La croûte ou la mie présente de légers défauts de goûts ou de texture.		
	3	On peut déceler un défaut de goût sans que celui-ci ne soit trop important.		
	2	Le goût n'est pas habituel mais reste tolérable.		
	1	Le goût est désagréable.		
	0	Les pains et les viennoiseries ne sont pas commercialisables.		
Décoration	10	Le décor est original et soigneusement réalisé.		
	8	Le décor est classique mais soigneusement réalisé.		
	6	Le décor est original mais présente quelques défauts.		
	4	Le décor est classique et présente quelques défauts.		
	2	Le décor est original mais peu esthétique.		
	0	Aucun intérêt.		

Note à l'attention des membres du jury des épreuves pratiques

BEP Boulanger

EP1 → Pratique professionnelle

GRILLE D'ÉVALUATION

Pains de consommation courante

Critères d'évaluation		Note	Critères d'appréciation
Techniques de fabrication	Pétrissage	5	Pâte bâtarde, lisse dont la température est comprise entre 23 et 25 °C.
		4	Pâte dont la consistance n'est pas idéale mais dont la température est bonne.
		3	Pâte bâtarde dont la température est légèrement supérieure ou inférieure à la normale.
		2	Pâte trop ou trop peu pétrie mais dont la température reste correcte.
		1	Pâte qui par sa consistance ou sa température sera très difficile à travailler.
		0	Pâte impossible à travailler.
	Façonnage	5	Le façonnage est régulier, correctement serré et tous les pâtons sont de même longueur.
		4	Le façonnage est régulier, correctement serré mais les pâtons sont de longueurs différentes.
		3	Le façonnage est régulier mais trop ou pas assez serré.
		2	Le façonnage est irrégulier mais correctement serré.
		1	Le façonnage est irrégulier et trop ou pas assez serré.
		0	Les pâtons n'ont pas pu être façonnés.
Mise au four et cuisson		10	Les pâtons sont mis directement au bon endroit avec dextérité. La buée a été mise. Le volume du pâton est normal.
		8	Il faut un peu retoucher les pâtons sur le tapis. La buée a été mise. Le volume du pâton est normal.
		6	Les pâtons sont disposés de façon incohérente. La buée a été mise. Le volume du pâton est normal.
		4	Il faut un peu retoucher les pâtons. La buée a été oubliée ou mal dosée. Le volume du pâton est anormal.
		2	Les pâtons sont disposés de façon incohérente. La buée a été oubliée ou mal dosée. Le volume du pâton est anormal.
		0	Les pâtons n'ont pas pu être mis au four.
Présentation Régularité		10 à 8	Les pains sont bien grignés, la cuisson est parfaite, ils sont réguliers en longueur et en grosseur.
		7 à 5	Les pains sont réguliers en longueur et en grosseur mais la grigne ou la cuisson est moyenne.
		4 à 2	Les pains ont des défauts mais restent présentables en vitrine.
		1 à 0	Les pains ne sont pas commercialisables.
Organisation du travail		10 à 7	L'organisation a été bien préparée et elle est respectée – Commande respectée
		7 à 4	L'organisation n'a pas été préparée, mais le travail se déroule correctement – Commande non respectée.
		4 à 0	L'organisation n'a pas été préparée et le travail ne se déroule pas bien – Commande non respectée.
Goût		10	Les ingrédients sont bien dosés. La croûte a une saveur agréable. La mie a une texture bien alvéolée.
		8	Les ingrédients sont bien dosés. La croûte ou la mie présente de légers défauts de goût ou de texture.
		6	On peut déceler un défaut de goût sans que celui-ci ne soit trop important.
		4	Le goût n'est pas habituel mais reste tolérable.
		2	Le goût est désagréable.
		0	Le produit n'est pas commercialisable.
Hygiène		10	Le candidat à une tenue vestimentaire impeccable et l'hygiène est irréprochable sur toute la durée du travail.
		8	Le candidat a une tenue vestimentaire impeccable mais il fait quelques erreurs sur la durée du travail.
		6	La tenue est moyenne mais l'hygiène du travail est parfaite.
		4	La tenue est moyenne et il fait quelques erreurs durant le travail.
		2	La tenue laisse à désirer et des erreurs sont commises pendant le travail.
		0	La tenue et le travail ne sont pas conformes aux règles élémentaires d'hygiène.