

BEP ALIMENTATION option BOULANGER – EP1 A : PRODUCTION (épreuve ponctuelle)
Grille de notation

EP1 A : PAIN DE CONSUMMATION COURANTE	Candidat N°		N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
	Barème	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note
Techniques de fabrication	/10									
Mise au four et cuisson	/10									
Présentation, régularité	/10									
Organisation du travail	/10									
Goût	/10									
Hygiène	/10									
Nombre de points sur 60										

EP1 B : PAINS SPECIAUX		Barème	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note
Pains spéciaux	Hygiène - Organisation	/10								
Pain spécial n° 1	Techniques de fabrication	/10								
	Présentation, goût	/10								
Pain spécial n° 2	Techniques de fabrication	/10								
	Présentation, goût	/10								
Décor	Décoration	/10								
Nombre de points sur 60										

EP1 C : VIENNOISERIES		Barème	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note
Pâte levée	Techniques de fabrication	/10								
	Hygiène - Organisation	/10								
	Présentation - Goût	/10								
Pâte levée feuilletée	Techniques de fabrication	/10								
	Hygiène - Organisation	/10								
	Présentation - Goût	/10								
Nombre de points sur 60										

EP1 D : FICHE TECHNIQUE	sur 20									
--------------------------------	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Les notes attribuées dans les lignes grisées sont à saisir

Date :

Signatures des membres du jury