

Académie de :
NANTES

Baccalauréat Professionnel
Boulangier Pâtissier

Session : 2012

E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la
formation en milieu professionnel - Coefficient 9

Situation 1 CCF

NOM :

PRENOM :

CRITERES D'EVALUATION	POINTS
Phase d'organisation écrite du travail et de la gestion du commis.	
Ordonnancement des étapes de préparation et de fabrication	/ 3
Qualité des documents	/1
Calcul des quantités nécessaires	/ 1
ORGANIGRAMME SOUS TOTAL 1	/ 5
Phase pratique de fabrication.	
Organisation du poste de travail	/ 2
Respect des règles d'hygiène, santé, sécurité	/ 1
Utilisation rationnelle des matières premières	/ 1
Utilisation rationnelle des matériels & outillages, énergies et fluides	/ 2
Conduite des fermentations et des cuissons	/ 3
Pesées, mesures, quantités	/ 1
Pain de tradition française	/ 5
Techniques de façonnage et de finition	/ 5
Pâte levée ou pâte levée feuilletée	/ 5
Pâte friable fonçage/pinçage	/ 5
Produit traiteur de pâtisserie	/ 5
Petits fours	/ 5
TRANSFORMATION – FABRICATION SOUS TOTAL 2	/ 40
Phase de présentation des fabrications.	
Respect de la commande	/ 2
Dimension commerciale, qualité des finitions	/ 2
Présentation de la commande	/ 1
PRESENTATION SOUS TOTAL 3	/ 5
Phase de dégustation sur une des fabrications.	
Qualités organoleptiques de la fabrication	/ 2
Analyse de la fabrication	/ 3
DEGUSTATION SOUS TOTAL 4	/ 5
Phase argumentation commerciale de la fabrication.	
Aptitude à communiquer, s'exprimer	/ 3
Argumentation	/ 2
ARGUMENTATION COMMERCIALE SOUS TOTAL 5	/ 5
TOTAL GENERAL	/ 60

