|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Académie de :** | **Centre :** | **BP BOULANGER épreuve E1 Fabrication d’une commande** |
| **SESSION :** | **Date :** |
| **N° Candidat** |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Phase d’organisation du travail****Note/20** | **Calcul d’ingrédients /5** | **Calcul des quantités nécessaires** | **/5** |  |
| **Organigramme /15** | **Pertinence de l’organisation** | **/12** |
| **Clarté du document** | **/3** |
| **Phase de transformation et de fabrication****Note/80** | **Comportement professionnel**  **/10** | **Utilisation rationnelle des matériels, des fluides et des matières premières** | **/5** |  |
| **Respect des règles d’hygiènes de santé et de sécurité au travail** | **/5** |
| **Conduite du commis****/10** | **Communication, relationnel** | **/2** |  |
| **Clarté des consignes et précision du vocabulaire utilisé avec le commis** | **/5** |
| **Nature et cohérence des tâches confiées au commis** | **/3** |
| **Maitrise des techniques de fabrication des produits de boulangerie****/20** | **Techniques de pétrissage** | **/6** |  |
| **Rapidité, dextérité, techniques de pesage, façonnage et finition** | **/6** |
| **Enfournement et cuisson** | **/4** |
| **Pain à base de levain dur :****Qualité du levain rafraîchi** | **/2** |
| **Pain aromatique :****Créativité et originalité** | **/2** |
| **Maitrise des techniques des produits de viennoiserie****/18** | **Viennoiseries briochées** |  |  |
| **Pétrissage** | **/4** |
| **Détaillage et façonnage** | **/3** |
| **Originalité pour les variétés garnies** | **/2** |
| **Viennoiseries feuilletées** |  |
| **Qualité du tourage** | **/3** |
| **Rapidité et précision au détaillage** | **/4** |
| **Originalité pour les variétés garnies** | **/2** |
| **Maitrise et technique de la pièce de décor****/10** | **Variété des techniques** | **/4** |  |
| **Dextérité** | **/6** |
| **Maitrise et technique de la pièce de la fabrication des sandwiches****/10** | **Pertinence du choix du pain pour la réalisation** | **/4** |  |
| **Choix et utilisation des garnitures** | **/6** |
| **Hygiène, qualité des garnitures et des crèmes /2** | **Manipulation des denrées à risque** | **/2** |  |
| **Phase d’argumentation****Commerciale****Note /20** | **Argumentation commerciale du pain nutrition****/20** | **Présentation de la recette** | **/5** |  |
| **Méthodes de travail et fermentation** | **/5** |
| **Intérêts visuels et gustatifs du produit** | **/5** |
| **Association mets/pain** | **/5** |

|  |
| --- |
| **TOTAL DES POINTS OBTENUS /120** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Académie de :** | **Centre :** | **BP BOULANGER épreuve E1 Fabrication d’une commande** |
| **SESSION :** | **Date :** |
| **N° Candidat** |  |

**Phase de présentation note /60**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Respect de la commande****/6** | **Quantités proposées** | **/3** |  |
| **Produits proposés** | **/3** |
| **Respect des règles de présentation /4** | **Présentation du buffet** | **/4** |  |
| **Qualité des présentations des fabrications de boulangerie /20** | **Tradition différée****Aspect extérieur, texture de mie et alvéolage** | **/4** |  |
| **Tradition en direct****Aspect extérieur, texture de mie et alvéolage** | **/4** |
| **Pain à base de levain dur****Aspect extérieur, texture de mie et alvéolage** | **/4** |
| **Pain aromatique****Aspect extérieur et intérieur** | **/4** |
| **Pain nutrition****Aspect extérieur et intérieur** | **/4** |
| **Qualité des présentations des fabrications de viennoiserie /16** | **Viennoiseries briochées** |  |
| **Aspect extérieur** | **/2** |
| **Aspect intérieur** | **/2** |
| **Viennoiseries briochées garnies** |
| **Aspect extérieur** | **/2** |
| **Originalité** | **/2** |
| **Viennoiseries feuilletées** |
| **Aspect extérieur** | **/2** |
| **Qualité du feuilletage** | **/2** |
| **Viennoiseries feuilletées garnies** |
| **Aspect extérieur** | **/2** |
| **Originalité** | **/2** |
| **Présentation d’une pièce de buffet /6** | **Pièce décorée** |  |  |
| **Respect du sujet** | **/3** |
| **Aspect et finesse dans le travail** | **/3** |
| **Qualité de présentation des sandwiches /8** | **Sandwiches****Aspect, originalité** | **/8** |  |

|  |
| --- |
| **TOTAL DES POINTS OBTENUS /60** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Académie de :** | **Centre :** | **BP BOULANGER épreuve E1 Fabrication d’une commande** |
| **SESSION :** | **Date :** |
| **N° Candidat** |  |

**Phase de dégustation note /60**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Qualités organoleptiques et gustatives des fabrications de boulangerie /20** | **Pain de tradition française en différé** | **/4** |  |
| **Pain de tradition française en direct** | **/4** |
| **Pain à base de levain dur** | **/4** |
| **Pain aromatique** | **/4** |
| **Pain nutrition** | **/4** |
| **Qualités organoleptiques et gustatives des fabrications de viennoiserie /24** | **Viennoiseries briochées** |  |
| **Brioche non garnie** | **/2** |
| **1ère forme garnie** | **/5** |
| **2ème forme garnie** | **/5** |
| **Viennoiseries feuilletées** |
| **Croissants** | **/4** |
| **1ère forme garnie** | **/4** |
| **2ème forme garnie** | **/4** |
| **Qualités organoleptiques et gustatives des sandwiches /16** | **Variété chaude garnie et assaisonnement** | **/8** |  |
| **Variété froide garnie et assaisonnement** | **/8** |

|  |
| --- |
| **Total des points obtenus /60** |

|  |
| --- |
| **Récapitulatif** |
| **Phase d’organisation du travail** | **/20** |
| **Phase de transformation et de fabrication** | **/80** |
| **Phase d’argumentation commerciale** | **/20** |
| **Phase de présentation** | **/60** |
| **Phase de dégustation** | **/60** |

|  |  |
| --- | --- |
| **TOTAL** | **/240** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Note du candidat** | **/20** |