

# M.C. BOULANGERIE SPÉCIALISÉE – E1 Organisation et production - Grille de notation

Centre d'examen : .....

Session 2011

LES PRODUITS PRÉSENTÉS	CANDIDATS											
<b>Pain de tradition française</b>	N°			N°			N°			N°		
Hydratation, durée de pétrissage, T° de pâte	/ 7			/ 7			/ 7			/ 7		
Dextérité, pesage, mise en forme	/ 7			/ 7			/ 7			/ 7		
Dextérité à l'enfournement	/ 4			/ 4			/ 4			/ 4		
Propreté du poste et du matériel	/ 2			/ 2			/ 2			/ 2		
<b>TOTAL / 20</b>	<b>/20</b>			<b>/20</b>			<b>/20</b>			<b>/20</b>		
<b>Pains divers</b>	N°1	N°2	N°3	N°1	N°2	N°3	N°1	N°2	N°3	N°1	N°2	N°3
Hydratation, durée du pétrissage, T° de pâte	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3
Dextérité, pesage, tourne	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3
Choix de la méthode de fermentation	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2
Enchaînement des étapes de fabrication	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2
	/10	/10	/10	/10	/10	/10	/10	/10	/10	/10	/10	/10
<b>TOTAL / 30</b>	<b>/30</b>			<b>/30</b>			<b>/30</b>			<b>/30</b>		
<b>Viennoiserie</b>	PLF	Brioche	PLF	Brioche	PLF	Brioche	PLF	Brioche	PLF	Brioche	PLF	Brioche
Durée de pétrissage, consistance, T° de pâte	/5	/5	/5	/5	/5	/5	/5	/5	/5	/5	/5	/5
Dextérité dans les manipulations	/4	/4	/4	/4	/4	/4	/4	/4	/4	/4	/4	/4
Gestion de la cuisson	/4	/4	/4	/4	/4	/4	/4	/4	/4	/4	/4	/4
Hygiène dans l'utilisation des matières premières (œufs, beurre...)	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2
	/15	/15	/15	/15	/15	/15	/15	/15	/15	/15	/15	/15
<b>TOTAL / 30</b>	<b>/30</b>		<b>/30</b>		<b>/30</b>		<b>/30</b>		<b>/30</b>		<b>/30</b>	
<b>Pain décoré</b>												
Dextérité, finesse, rapidité	/4			/4			/4			/4		
Variété des techniques	/3			/3			/3			/3		
Dextérité à l'écriture	/3			/3			/3			/3		
<b>TOTAL / 10</b>	<b>/10</b>			<b>/10</b>			<b>/10</b>			<b>/10</b>		
<b>Hygiène et prévention des risques professionnels</b>	<b>/20</b>			<b>/20</b>			<b>/20</b>			<b>/20</b>		
<b>TOTAL GÉNÉRAL / 110</b>	<b>/110</b>			<b>/110</b>			<b>/110</b>			<b>/110</b>		

**Pains divers** : N°1 : à base de farine diverse, n°2 enrichi ou aromatique, N°3 régional ou européen

LES PRODUITS FINIS	CANDIDATS											
<b>Pain de tradition française</b>	N°			N°			N°			N°		
Respect de la commande	/ 2			/ 2			/ 2			/ 2		
Goût – mie - cuisson	/ 6			/ 6			/ 6			/ 6		
Commercialisation / poids	/ 12			/ 12			/ 12			/ 12		
<b>TOTAL / 20</b>	<b>/20</b>			<b>/20</b>			<b>/20</b>			<b>/20</b>		
<b>Pains divers n°</b>	N°1	N°2	N°3	N°1	N°2	N°3	N°1	N°2	N°3	N°1	N°2	N°3
Respect de la commande	/1	/1	/1	/1	/1	/1	/1	/1	/1	/1	/1	/1
Goût – mie - cuisson	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3
Commercialisation / poids	/6	/6	/6	/6	/6	/6	/6	/6	/6	/6	/6	/6
<b>TOTAL / 30</b>	<b>/10</b>	<b>/10</b>										
<b>Viennoiserie</b>	PLF		Brioche		PLF		Brioche		PLF		Brioche	
Respect de la commande	/1		/1		/1		/1		/1		/1	
Goût – mie - cuisson	/6		/6		/6		/6		/6		/6	
Commercialisation / poids	/8		/8		/8		/8		/8		/8	
<b>TOTAL / 30</b>	<b>/15</b>											
<b>Pain décoré</b>												
Originalité	/4		/4		/4		/4		/4		/4	
Esthétique	/6		/6		/6		/6		/6		/6	
<b>TOTAL / 10</b>	<b>/10</b>											
<b>TOTAL GENERAL / 90</b>	<b>/90</b>											
Fiche technique, Organisation écrite	/20		/20		/20		/20		/20		/20	
Communication orale	/20		/20		/20		/20		/20		/20	
<b>TOTAL GÉNÉRAL</b>	<b>/240</b>											
<b>Note sur 20 points (points entiers ou ½ points)</b>	<b>/20</b>											

**Pains divers** : N°1 : à base de farine diverse, n°2 enrichi ou aromatique, N°3 régional ou européen

Signature des membres du jury :

A.....le.....2011