

B.P. BOULANGER épreuve E1 - Fabrication d'une commande

Académie de :	Centre :	Session : 2019	Date :
Durée 12 heures - coefficient 12 - 240 points			

Phase d'organisation du travail : 20 / 240

	Coef.	N° du poste des candidats →	Notes sur <u>10</u> (points entiers)					
			N°	N°	N°	N°	N°	N°
Calculs d'ingrédients et réalisation d'un organigramme (20 points)	0,5	Calcul des quantités nécessaires						
	1,2	Pertinence de l' organisation du travail (ordonnancement et estimation des temps de travail)						
	0,3	Clarté et netteté du document						

Phase de transformation et de fabrication : 80 / 240

	Coef.	N° du poste des candidats →	Notes sur <u>10</u> (points entiers)					
			N°	N°	N°	N°	N°	N°
Comportement professionnel, conduite du commis (20 points)	0,1	Respect de l'hygiène et de la sécurité vestimentaire (Tenue de travail propre et complète)						
	0,4	Organisation et tenue (propreté) du poste de travail Respect des règles de santé (poussières de farine) et de sécurité						
	0,1	Utilisation rationnelle des matériels et des matières premières						
Conduite du commis (10 points)	0,4	Manipulation des denrées à risque pour la réalisation des garnitures						
	0,2	Communication : explication des recettes, relationnel						
	0,5	Clarté des consignes et précision du vocabulaire utilisé						
Pains de Tradition et autres pains (23 points)	0,3	Nature et cohérence des tâches confiées						
	0,2	Rafraichi du levain (proportion, pétrissage, aspect, aptitude à la fermentation, ...)						
	0,1	Pétrissage (consistance, lissage, durée, température ...)	Pain de Tradition 1 ^{er} jour					
	0,1		Pain de Tradition 2 ^{ème} jour					
	0,1		Pain au levain					
	0,1		Pain aromatique					
	0,1		Pain nutrition					
	0,3	Techniques - gestuelles - régularité - dextérité (nombre de morceaux et manipulation lors du pesage, mise en forme selon formes et produits)						
	0,1	Façonnage (régularité, déchirure, étranglement)	Pain de Tradition 1 ^{er} jour					
	0,1		Pain de Tradition 2 ^{ème} jour					
	0,2		Pain au levain					
	0,2		Pain aromatique					
	0,2		Pain nutrition					
	0,1	Suivi et contrôle des fermentations						
	0,2	Mise au four (gestion du tapis, lamage, buée, ...)						
0,2	Maitrise des cuissons et du ressuage							
Pâte Levée Feuilletée (11 points)	0,3	Beurrage et Tourage						
	0,4	Détaillage et Façonnage						
	0,2	Suivi et contrôle des fermentations						
	0,2	Maitrise des cuissons						
Pâte à Brioche (11 points)	0,2	Pétrissage						
	0,1	Pesage / Détaillage						
	0,3	Façonnage	Variété Nature					
	0,3		Variété Garnie					
	0,1	Suivi et contrôle des fermentations						
	0,1	Maitrise des cuissons						
Maitrise de la pièce de décor (10 points)	0,3	Variété des techniques (utilisation de plusieurs pâtes)						
	0,7	Dextérité (finesse, gestuelle, sens artistique)						
Maitrise de l'organisation (5 points)	0,5	Organisation durant tout le processus de fabrication						

Phase d'argumentation commerciale : 20/ 240

	Coef.	N° du poste des candidats →	Notes sur <u>10</u> (points entiers)					
			N°	N°	N°	N°	N°	N°
Argumentation commerciale du pain nutrition (20 points)	0,7	Présentation de la recette (Composition, méthode de travail, fermentation, aspect, etc ...)						
	1	Argumentation sur l'intérêt nutritionnel pour le consommateur						
	0,3	Conseils sur l'association mets / pains (cohérence avec les valeurs nutritionnelles)						

NOM et Prénom du Membre de jury (travail)	Emargement
---	------------

B.P. BOULANGER épreuve E1 - Fabrication d'une commande

Académie de :	Centre :	Session : 2019	Date :
Durée 12 heures - coefficient 12 - 240 points			

Phase de présentation des produits : 60 / 240

	Coef.	N° du poste des candidats →	Notes sur 10 (points entiers)					
			N°	N°	N°	N°	N°	N°
Conformité à la commande (2 points)	0,1	Respect des quantités Pains, Viennoiseries Sandwichs et Tartines						
	0,1	Respect du sujet (thème du décor)						
Respect des règles de présentation (4 points)	0,4	Présentation harmonieuse des produits et de la pièce de décor						
Qualité des finitions et des présentations des fabrications de Pains (26 points)	0,3	Pains de Tradition 1 ^{er} jour Aspect extérieur, Régularité <small>longueur, forme, grigne, cuisson (commercialisable)</small>						
	0,3		Texture de mie et alvéolage					
	0,3	Pains de Tradition 2 ^{ème} jour Aspect extérieur, Régularité <small>longueur, forme, grigne, cuisson (commercialisable)</small>						
	0,3		Texture de mie et alvéolage					
	0,3	Pain au levain Aspect extérieur, Régularité <small>(commercialisable)</small>						
	0,3		Texture de mie					
	0,3	Pain aromatique Aspect extérieur, Régularité, Originalité, Créativité <small>(commercialisable)</small>						
	0,1		Texture de mie					
	0,3	Pain nutrition Aspect extérieur, Régularité <small>(commercialisable)</small>						
	0,1		Texture de mie					
Qualité des finitions et des présentations des fabrications de Viennoiseries (20 points)	0,4	Pâte Levée Natures Aspect extérieur, Régularité <small>(commercialisable)</small>						
	0,4		Variétés garnies Aspect extérieur, Originalité <small>(commercialisable)</small>					
	0,2	Croissants Aspect extérieur, Régularité <small>(commercialisable)</small>						
	0,2		Qualité du feuilletage					
	0,2	Pâte Levée Feuilletée Pain au chocolat Aspect extérieur, Régularité <small>(commercialisable)</small>						
	0,2		Qualité du feuilletage					
	0,2	Variétés garnies Aspect extérieur, Régularité <small>(commercialisable)</small>						
	0,2		Originalité					
Qualité des finitions et des présentations des Sandwichs et Tartines (4 points)	0,2	Sandwichs Aspect - Régularité - Originalité <small>(commercialisable)</small>						
	0,2	Tartines Aspect - Régularité - Originalité <small>(commercialisable)</small>						
Présentation d'une pièce de buffet (4 points)	0,2	Sens artistique						
	0,2	Aspect et finesse						

Phase de dégustation des produits : 60/ 240

	Coef.	N° du poste des candidats →	Notes sur 10 (points entiers)						
			N°	N°	N°	N°	N°	N°	
Qualités gustatives des Pains (24 points)	0,3	Pains de Tradition <small>(croustillant, qualités olfactives, mâche, caractéristiques gustatives, ...)</small>	1 ^{er} jour						
	0,3		2 ^{ème} jour						
	0,6	Pain au levain <small>(épaisseur de croûte, mâche, caractéristiques gustatives, ...)</small>							
	0,6	Pain aromatique <small>(équilibre et originalité des saveurs)</small>							
	0,6	Pains Nutrition <small>(croustillant, qualités olfactives, mâche, caractéristiques gustatives, ...)</small>							
Qualités gustatives des Viennoiseries (24 points)	0,6	Croissants et Pains au chocolat <small>(finesse du feuilletage, fondant, ...)</small>							
	0,6	P.L.F. garnies (équilibre et originalité des saveurs)							
	0,6	Brioche nature (alvéolage, finesse, ...)							
	0,6	Brioche garnies (équilibre et originalité des saveurs)							
Qualités gustatives des sandwichs et tartines (12 points)	0,4	Qualités gustatives - Créativité							
	0,4	Originalité							
	0,4	Pertinence du choix des pains et des garnitures							

NOM et Prénom du Membre de jury (produits finis)	Emargement