

CCF - C.A.P Boulanger

GRILLE DE NOTATION E P 2 PRODUCTION S2 en centre

(Evaluation pratique et orale en octobre – décembre de l'année de l'examen)

Evaluation	Points à attribuer	Nom du candidat :
CROISSANTS : (30 pts)		
• Pétrissage et tourage	7	
• Détaillage, façonnage	7	
• Aspect du produit	10	
• Goût du produit	4	
• Organisation et hygiène	2	
PRODUITS EN PATE A PAIN AU LAIT : (20 pts)		
• Pétrissage de la pâte	4	
• Détaillage, façonnage	5	
• Aspect du produit	5	
• Goût du produit	4	
• Organisation et hygiène	2	
TOTAL		/50
SCIENCES APPLIQUEES S441 :	10	/10
TOTAL S2		/60

DATE :

NOMS DES EVALUATEURS :

Professionnel (s)	Professeurs
	Boulangerie :
	Sciences appliquées :

Critères d'évaluation identiques à l'examen ponctuel (Cf. fiche N° 10)