

CCF - C.A.P Boulanger

GRILLE DE NOTATION E P 2 PRODUCTION S3 en centre

(Evaluation pratique et orale en avril - juin de l'année de l'examen)

EVALUATION	Points à attribuer	Nom du candidat :
PAIN DE TRADITION : (80 pts)		
• Organisation et hygiène	5	
• Pétrissage	15	
• Pesée	7	
• Façonnage	15	
• Mise au four	8	
• Aspect, Présentation	20	
• Goût du produit	10	
PAIN DE CAMPAGNE : (30 pts)		
• Organisation et hygiène	5	
• Pétrissage	5	
• Pesage, Façonnage	5	
• Mise au four	5	
• Aspect du produit	5	
• Goût du produit	5	
TOTAL		/110
METHODES DE FABRICATION S2	20	/20
SCIENCES APPLIQUÉES S442/S443	10	/10
TOTAL S3		/140

DATE :

NOMS DES EVALUATEURS :

Professionnel (s)	Professeurs
	Boulangers :
	Sciences appliquées :

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