

CCF - C.A.P Boulanger

GRILLE DE NOTATION E P 1 Préparation d'une production **S1 en centre**

(Evaluation écrite au 1^{er} semestre de l'année civile de l'examen)

Evaluation	Points à attribuer	Nom du candidat :
Fiche technique de la commande	8	
Les matières premières	5	
Les équipements	1	
Les sciences appliquées	4	
Les documents commerciaux et les éléments comptables	1	
L'environnement économique juridique et social de l'entreprise	1	
TOTAL S1 = Note finale sur 20 points Arrondie au ½ point supérieur		/20

DATE :

NOMS DES EVALUATEURS :

Professionnel (s)	Professeurs
	Boulangerie :
	Sciences appliquées :
	Connaissance de l'entreprise :