

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

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

Phase d'organisation du travail : 20 / 240

	Coef.	N° du poste des candidats →	Notes sur 10 (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 propreté du document						

Phase de transformation et de fabrication : 80 / 240

	Coef.	N° du poste des candidats →	Notes sur 10 (points entiers)								
			N°	N°	N°	N°	N°	N°			
Comportement professionnel, conduite du commis (20 points)	Comportement professionnel (10 points)	0,1	Respect de l'hygiène et de la sécurité vestimentaire (Tenue de travail propre et complète)								
		0,3	Organisation et tenue (propreté) du poste de travail								
		0,1	Respect des règles de santé (poussières de farine) et de sécurité								
		0,2	Utilisation rationnelle des matériels et des matières premières								
	Conduite du commis (10 points)	0,3	Manipulation des denrées à risque pour la réalisation des garnitures : Viennoiseries, sandwiches et Tartines								
		0,2	Communication : explication des recettes, relationnel								
Fabrication de produits de boulangerie (60 points)	Pains de Tradition et autres pains (25 points)	0,5	Clarté des consignes et précision du vocabulaire utilisé								
		0,3	Nature et cohérence des tâches confiées								
		Rafrainchi du levain (proportion, pétrissage, aspect, aptitude à la fermentation, ...)	0,2								
			Pétrissage (consistance, lissage, durée, température ...)	0,3	Pains de Tradition						
				0,1	Pain au levain						
				0,1	Pain aromatique						
				0,1	Pain nutrition						
		Façonnage (régularité, déchirure, étranglement)	0,3	Techniques - gestuelles - régularité - dextérité (nombre de morceaux et manipulation lors du pesage, mise en forme selon formes et produits)							
			0,3	Pains de Tradition							
			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 (10 points)	0,2	Beurrage et Tourage								
		0,4	Détaillage et Façonnage								
		0,2	Suivi et contrôle des fermentations								
		0,2	Maitrise des cuissons								
	Pâte à Brioche (10 points)	0,2	Pétrissage								
0,1		Pesage / Détaillage									
Façonnage		0,2	Variété Nature								
		0,3	Variété Garnie								
0,1		Suivi et contrôle des fermentations									
0,1		Maitrise des cuissons									
Maitrise et technique 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 10 (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 :	Date :
Durée 12 heures - coefficient 12 - 240 points			

Phase de présentation des produits : 60 / 240

				Notes sur 10 (points entiers)					
	Coef.	N° du poste des candidats →		N°	N°	N°	N°	N°	N°
Conformité à la commande (3 points)	0,2	Respect des quantités Pains, Viennoiseries Sandwichs et Tartines							
	0,1	Respect du sujet (thème du décor)							
Respect des règles de présentation de la commande (4 points)	0,4	Présentation harmonieuse des produits et de la pièce de décor							
Qualité des finitions et des présentations des fabrications de Pains (25 points)	0,3	Pains de Tradition	Régularité (longueur et forme)						
	0,4		Aspect extérieur (grigne, cuisson) (commercialisable)						
	0,4		Texture de mie et alvéolage						
	0,4	Pain au levain	Aspect extérieur, Régularité (commercialisable)						
	0,2		Texture de mie						
	0,3	Pain aromatique	Aspect extérieur (créativité), Régularité (commercialisable)						
	0,1		Texture de mie						
	0,3	Pain nutrition	Aspect extérieur, Régularité (commercialisable)						
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 (commercialisable)					
	0,4		Variétés garnies	Aspect extérieur, originalité (commercialisable)					
	0,2	Pâte Levée Feuilletée	Croissants	Aspect extérieur, Régularité (commercialisable)					
	0,2			Qualité du feuilletage					
	0,2		Pain au chocolat	Aspect extérieur, Régularité (commercialisable)					
	0,2			Qualité du feuilletage					
	0,2		Variétés garnies	Aspect extérieur / Régularité (commercialisable)					
	0,2			Originalité					
Qualité des finitions et des présentations des Sandwichs et Tartines (4 points)	0,2	Sandwichs	Aspect, Régularité, Originalité (commercialisable)						
	0,2	Tartines	Aspect, Régularité, Originalité (commercialisable)						
Présentation d'une pièce de buffet (4 points)	0,2	Sens artistique							
	0,2	Aspect et finesse							

Phase de dégustation des produits : 60/ 240

				Notes sur 10 (points entiers)					
	Coef.	N° du poste des candidats →		N°	N°	N°	N°	N°	N°
Qualités gustatives des Pains (24 points)	0,6	Pains de Tradition (croustillant, qualités olfactives, mâche, caractéristiques gustatives, ...)							
	0,6	Pain au levain (épaisseur de croûte, mâche, caractéristiques gustatives, ...)							
	0,6	Pain aromatique (équilibre et originalité des saveurs)							
	0,6	Pains Nutrition (croustillant, qualités olfactives, mâche, caractéristiques gustatives, ...)							
Qualités gustatives des Viennoiseries (24 points)	0,6	Croissants et Pains au chocolat (finesse du feuilletage, fondant, ...)							
	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							
	0,4	Originalité							
	0,4	Pertinence du choix des pains et des garnitures							

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