

Académie de :	Centre :	CAP BOULANGER - CCF			
		ÉVALUATION EN ENTREPRISE : S 1			
		SESSION : 2016		Date :	
60 points					
Candidat →		NOM :		Prénom :	

Période de formation du : / / **2 0** au / / **2 0**

TI = Très Insuffisant I = Insuffisant B = Bien TB = Très Bien

Pain de Tradition, Pain Courant et autres pains →		/ 25			
		TI	I	B	TB
Pétrissage (consistance, lissage, durée, température ...)	Pain Tradition, Courant				
	Autre pain				
Techniques - gestuelles - régularité - dextérité (nombre de morceaux et manipulation lors du pesage, mise en forme selon formes et produits)					
Façonnage (régularité, déchirure, étranglement)	Pain Tradition, Courant				
	Autre pain				
Suivi et contrôle des fermentations					
Mise au four (gestion du tapis, lamage, buée, ...)					

Pâte levée feuilletée et ou pâte levée →		/ 20			
Pâte Levée Feuilletée		TI	I	B	TB
Beurrage et Tourage					
Détaillage					
Façonnage					
Disposition sur plaque et dorure					
Suivi et contrôle des fermentations					
Pâte Levée		TI	I	B	TB
Pétrissage (incorporation du beurre)					
Pesage / Détaillage					
Façonnage	Petites pièces				
	Grosses pièces				
Suivi et contrôle des fermentations					
Dorure, coupes et finitions					

Comportement professionnel →		/ 5			
		TI	I	B	TB
Utilisation rationnelle des matériels, des fluides et des matières premières					
Organisation et tenue du poste de travail					

Hygiène et sécurité alimentaire →		/ 10			
		TI	I	B	TB
Respect de l'hygiène et de la sécurité vestimentaire (Tenue de travail propre et complète)					
Respect de l'hygiène des mains					
Maintien en propreté et respect des matériels					
Manipulation des produits d'entretien					
Manipulation des matières premières à risque					

NOTE sur 60 points →

--

Observation pour toute note inférieure à 30 points

--

NOM et Prénom du Maître d'Apprentissage ou du Responsable du stage	Émargement et cachet de l'entreprise

Académie de :	Centre :	CAP BOULANGER - CCF					
		ÉVALUATION EN CENTRE de FORMATION : S 2					
		SESSION :			Date :		
180 points							

Phase de calcul et d'organisation du travail : 20 / 180

		<i>Notes sur 10</i> (points entiers)						
	Coef.	<i>N° du poste des candidats →</i>	N°	N°	N°	N°	N°	N°
Préparation de la production (20 points)	0,6	Calcul des quantités nécessaires						
	0,2	Cohérence du temps / méthode de pétrissage						
	1	Pertinence de l'organisation du travail						
	0,2	Qualité du document						

Travail durant l'épreuve, production : 40 / 180

		<i>Notes sur 10</i> (points entiers)						
	Coef.	<i>N° du poste des candidats →</i>	N°	N°	N°	N°	N°	N°
Pain de Tradition ou Pain Courant et autre pain (15 points)	0,3	Pétrissage Pain Tradition / Courant						
	0,1	(consistance, lissage, durée, température ...) Autre pain						
	0,3	Techniques gestuelles - régularité - dextérité (nombre de morceaux et manipulation lors du pesage, mise en forme selon formes et produits)						
	0,4	Façonnage Pain Tradition / Courant						
	0,1	(régularité, déchirure, étranglement) Autre pain						
	0,1	Suivi et contrôle des fermentations						
	0,2	Mise au four (gestion du tapis, lamage, buée, ...)						
Pâte Levée Feuilletée (10 points)	0,3	Beurrage et tourage						
	0,2	Détaillage						
	0,3	Façonnage						
	0,1	Disposition sur plaque et dorure						
	0,1	Contrôle des fermentations						
Pâte Levée (10 points)	0,2	Pétrissage (incorporation du beurre)						
	0,1	Pesage / Détaillage						
	0,2	Façonnage	Petites pièces					
	0,2		Grosses pièces (tresses)					
	0,1	Suivi et contrôle des fermentations						
	0,2	Dorure, coupes et finitions						
Comportement professionnel (5 points)	0,2	Utilisation rationnelle des matériels, des fluides et des matières premières						
	0,3	Organisation et tenue du poste de travail						

Hygiène et sécurité durant le travail : 10 / 180

		<i>Notes sur 10</i> (points entiers)						
	Coef.	<i>N° du poste des candidats →</i>	N°	N°	N°	N°	N°	N°
Hygiène et sécurité alimentaire. Hygiène, santé et sécurité des salariés (10 points)	0,2	Respect de l'hygiène et de la sécurité vestimentaire (Tenue de travail propre et complète)						
	0,2	Respect de l'hygiène des mains						
	0,4	Maintien en propreté et respect des matériels						
	0,2	Manipulation des produits d'entretien Manipulation des matières premières à risque						

NOM et Prénom du Membre de jury (travail) :	émargement

Académie de :	Centre :	C.A.P. BOULANGER - épreuve EP2 ponctuelle Production				
		SESSION : 2016		Date :		
		240 points				

Feuille de notation collective

Phase de calcul et d'organisation du travail : 20 / 240

	Coef.	N° du poste des candidats →	Notes sur 10 (points entiers)							
			N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	
Préparation de la production (20 points)	0,6	Calcul des quantités nécessaires								
	0,2	Cohérence du temps / méthode de pétrissage								
	1	Pertinence de l'organisation du travail								
	0,2	Qualité du document								

Travail durant l'épreuve, production : 90 / 240

	Coef.	N° du poste des candidats →	Notes sur 10 (points entiers)							
			N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	
Pain de Tradition ou Pain Courant et autre pain (40 points)	0,8	Pétrissage Pain Tradition / Courant (consistance, lissage, durée, température ...)								
	0,4	Autre pain								
	1	Techniques gestuelles - régularité - dextérité (nombre de morceaux et manipulation lors du pesage, mise en forme selon formes et produits)								
	0,8	Façonnage Pain Tradition / Courant (régularité, déchirure, étranglement)								
	0,4	Autre pain								
	0,3	Suivi et contrôle des fermentations								
	0,3	Mise au four (gestion du tapis, lavage, buée, ...)								
Pâte Levée Feuilletée (20 points)	0,5	Beurrage et tourage								
	0,5	Détaillage								
	0,5	Façonnage								
	0,3	Disposition sur plaque et dorure								
	0,2	Suivi et contrôle des fermentations								
Pâte Levée (20 points)	0,5	Pétrissage (incorporation du beurre)								
	0,3	Pesage / Détaillage								
	0,4	Façonnage	Petites pièces							
	0,4		Grosses pièces (tresses)							
	0,2	Suivi et contrôle des fermentations								
	0,2	Dorure, coupes et finitions								
Comportement professionnel (10 points)	0,4	Utilisation rationnelle des matériels, des fluides et des matières premières								
	0,6	Organisation et tenue du poste de travail								

Hygiène et sécurité durant le travail : 20 / 240

	Coef.	N° du poste de candidats →	Notes sur 10 (points entiers)							
			N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	
Hygiène et sécurité alimentaire. Hygiène, santé et sécurité des salariés (20 points)	0,4	Respect de l'hygiène et de la sécurité vestimentaire (Tenue de travail propre et complète)								
	0,4	Respect de l'hygiène des mains								
	0,8	Maintien en propreté et respect des matériels								
	0,4	Manipulation des produits d'entretien Manipulation des matières premières à risque								

NOM et Prénom du Membre de jury (travail) :	Émargement

Académie de :	Centre :	C.A.P. BOULANGER - épreuve EP2 ponctuelle Production				
		SESSION : 2016		Date :		
		240 points				

Aspect des produits finis : 90 / 240

		Notes sur <u>10</u> (points entiers)						
	Coef.	N° du poste des candidats →	N°	N°	N°	N°	N°	N°
Conformité à la commande (6 points)	0,3	Respect des quantités → Pains						
	0,3	Respect des quantités → Viennoiseries						
Présentation de la commande (4 points)	0,4	Présentation harmonieuse des produits						
Qualité de la production des Pains (40 points)	1	Pain	Régularité (longueur et forme)					
	1		Aspect extérieur (grigne, cuisson)					
	1		Texture de mie et alvéolage					
	0,7	Autre Pain	Aspect extérieur, Régularité					
	0,3		Texture de mie					
Qualité de la production des Viennoiseries (40 points)	1	Pâte Levée	petites pièces Aspect extérieur, Régularité Aspect intérieur					
	0,6		Grosses pièces (tresses) Aspect extérieur					
	0,4	Pâte Levée Feuilletée	Croissants Aspect extérieur, Régularité					
	0,4		Qualité du feuilletage					
	0,4		Pain au chocolat Aspect extérieur, Régularité					
	0,4		Qualité du feuilletage					
	0,4	Pains aux raisins	Aspect extérieur					
	0,4		Régularité					

Dégustation des produits finis : 20 / 240

		Notes sur <u>10</u> (points entiers)						
	Coef.	N° du poste de candidats →	N°	N°	N°	N°	N°	N°
Qualités organoleptiques et gustatives des Pains (10 points)	0,5	Pain (Tradition ou Courant)						
	0,5	Autre Pain						
Qualités organoleptiques et gustatives des Viennoiseries (10 points)	0,5	Croissants						
	0,5	Produit en Pâte Levée au choix du jury						

NOM et Prénom du Membre de jury (produits finis) :	Émargement

Le jury circule et évalue les candidats à partir de cette feuille de notation collective. Les notes sont portées 10 points pour chaque item. Ensuite, chaque jury reportera les notes proposées pour chaque item sur le fichier Excel fourni en choisissant la feuille correspondant au n° de poste du candidat. Les calculs sont automatisés afin de permettre d'obtenir la note du candidat. Imprimer la fiche de synthèse du candidat avec la note, vérifier et signer par les membres du jury-évaluateur. Ne pas oublier de signer les feuilles de notation collective.

Académie de :	Centre :	CAP BOULANGER - CCF					
		ÉVALUATION EN CENTRE de FORMATION : S 2					
		SESSION :			Date :		
180 points							

Aspect des produits finis : 90 / 180			<i>Notes sur 10</i> (points entiers)						
	<i>Coef.</i>	<i>N° du poste des candidats →</i>	<i>N°</i>	<i>N°</i>	<i>N°</i>	<i>N°</i>	<i>N°</i>	<i>N°</i>	
Conformité à la commande (6 points)	0,3	Respect des quantités → Pains							
	0,3	Respect des quantités → Viennoiseries							
Présentation de la commande (4 points)	0,4	Présentation harmonieuse des produits							
Qualité de la production des Pains (40 points)	1	Pain	Régularité (longueur et forme)						
	1		Aspect extérieur (grigne, cuisson)						
	1		Texture de mie et alvéolage						
	0,7	Autre Pain	Aspect extérieur, Régularité						
	0,3		Texture de mie						
Qualité de la production des Viennoiseries (40 points)	1	Pâte Levée	petites pièces Aspect extérieur, Régularité Aspect intérieur						
	0,6		Grosses pièces (tresses) Aspect extérieur						
	0,4	Pâte Levée Feuilletée	Croissants Aspect extérieur, Régularité						
	0,4		Qualité du feuilletage						
	0,4		Pain au chocolat	Aspect extérieur, Régularité					
	0,4			Qualité du feuilletage					
	0,4		Pains aux raisins	Aspect extérieur					
	0,4			Régularité					

Dégustation des produits finis : 20 / 180			<i>Notes sur 10</i> (points entiers)					
	<i>Coef.</i>	<i>N° du poste des candidats →</i>	<i>N°</i>	<i>N°</i>	<i>N°</i>	<i>N°</i>	<i>N°</i>	<i>N°</i>
Qualités organoleptiques et gustatives des Pains (10 points)	0,5	Pain (Tradition ou Courant)						
	0,5	Autre Pain						
Qualités organoleptiques et gustatives des Viennoiseries (10 points)	0,5	Croissants						
	0,5	Produit en Pâte Levée au choix du jury						

NOM et Prénom du Membre de jury (produits finis) :	émargement