



Région académique
OCCITANIE

Inspection Pédagogique



CAP Boulanger

Critères d'évaluation
EP2 production
À l'attention des candidats

En préambule, il est rappelé aux candidats que l'examen constitue un moment d'évaluation et non de formation. En conséquence, le jury ne répondra à aucune sollicitation concernant les acquis qui doivent être maîtrisés pour se présenter à l'examen.

Pour ne pas pénaliser les candidats durant le suivi de leur fermentation et panification, l'épreuve de pratique se déroulera durant 6h30 en continu sans pause organisée au niveau national (après l'écrit de 30 min) soit un total de 7h (sauf candidats tiers-temps qui ont droit d'un allongement de la durée s'ils le souhaitent). Les candidats s'organiseront pour le déjeuner.

Une tenue professionnelle est exigée pour entrer dans le laboratoire (voir document au candidat avec matériel nécessaire et consignes qui sera transmis avec la convocation à l'examen). De plus, les téléphones portables seront interdits, ainsi que les bijoux pour des raisons d'hygiène et de sécurité. Seules les montres seront tolérées, à condition qu'elles soient fixées à la boutonnière de la veste ou à la ceinture du tablier.

Un cahier de recettes personnel est autorisé pour présenter l'épreuve pratique à condition qu'il ne comporte aucune précision de fabrication, processus ou organigramme. En cas de non-conformité, il ne sera pas accepté pour l'épreuve. En cas d'oubli, aucun autre document ne sera fourni par les examinateurs.

1ère PHASE ÉCRITE (durée : 30 minutes maximum)

À partir des deux recettes de votre cahier de recettes personnel (pain courant et de tradition française) vous devez compléter la fiche technique et l'organigramme de travail.

L'évaluation de cette phase écrite portera sur les critères suivants (sur 20 points) :

- ✓ calcul des quantités nécessaires (6 points)
- ✓ cohérence du temps/méthode de pétrissage (2 points)
- ✓ pertinence de l'organisation du travail (10 points)
- ✓ qualité du document (2 points).

2ème PHASE PRATIQUE (durée : 6h30 maximum)

Vous disposez de votre cahier de recettes personnel, de la commande, de la fiche technique et de l'organigramme de travail complété par vos soins. Vous devez :

- 1. Fabriquer les productions de l'ensemble de la commande en respectant les normes d'hygiène et de sécurité dans le temps imparti**
- 2. Présenter les productions de l'ensemble de la commande.**

L'évaluation de cette phase pratique portera sur les critères suivants (sur 220 points) :

- ✓ travail durant l'épreuve, production (90 points) :
 - 40 pts pour les pains,
 - 20 pts pour la viennoiserie (PLF)
 - 20 pts pour la pâte levée
- ✓ hygiène et sécurité durant le travail (20 points)
- ✓ aspect des produits finis (90 points)
 - 6 pts pour la conformité par rapport à la commande
 - 4 pts pour la présentation de la commande
 - 40 pts pour la qualité de la production des pains
 - 40 pts pour la qualité de la production des viennoiseries
- ✓ dégustation des produits finis (20 points)
 - 10 pts pour les pains
 - 10 pts pour les viennoiseries.