

# A : Evaluation du pain mi-blanc et bis

No :

Date : \_\_\_\_\_

Sorte de produit \_\_\_\_\_ Poids : \_\_\_\_\_

Forme \_\_\_\_\_

**Remarque :**

Pour chaque point, il est important de tenir compte de la sorte de pain présenté

Appréciation	Points	Observations	Points	Total des pos. 1- 8	
				80%	60%
<b>Etat extérieur du pain</b>					
1. Couleur :	Trop claire, trop foncée, irrégulière, mate, grisâtre		<input type="text"/>	80	60
				79-78	59
				77	58
2. Forme et aspect :	Irrégulière, accolée, trop plate, trop ronde		<input type="text"/>	76	57
				75-74	56
				73	55
3. Déchirure et coupe :	Irrégulière, sauvage, faible, borgne		<input type="text"/>	72	54
				71-70	53
				69	52
4. Volume :	Pas assez développé, trop petit, trop volumineux		<input type="text"/>	68	51
				67-66	50
				65	49
5. Croûte :	Coriace, molle, desséchée, cassante		<input type="text"/>	64	48
				63-62	47
				61	46
<b>Etat intérieur du pain</b>					
6. Couleur de la mie :	Foncée, irrégulière, zébrée, étrangère		<input type="text"/>	60	45
				59-58	44
				57	43
7. Texture de la mie :	trop petite, trop grosse, serrée, irrégulière		<input type="text"/>	56	42
				55-54	41
				53	40
8. Structure et réaction en bouche :	Ferme, sèche, mietteuse, coriace, pâteuse		<input type="text"/>		
				<b>Total des points 1 à 8 :</b>	
9. Odeur :	Acidulé, de moisi, fade, âpre, indéfinissable		<input type="text"/>	<b>Total des pos. 9+10</b>	
10. Goût :	Fade, sucré, acidulé, amer, trop salé, étranger		<input type="text"/>	20%	40%
				<b>X 2</b>	
					<input type="text"/>
				<b>Total des points obtenus :</b> <input type="text"/>	

**Appréciation globale :**  
 100 - 95 points = parfait  
 94 - 90 points = très bien  
 89 - 85 points = bien  
 84 - 78 points = assez bien  
 77 - 70 points = suffisant  
 69 - 60 points = insuffisant

**Notation :**  
 10 points = parfait  
 9 points = très bien  
 8 points = bien  
 \* 7 points = suffisant  
 6 points et - = insuffisant  
 \* avec 7 points et -, les défauts constatés doivent être soulignés.

Observations générales : \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Pas de signature sur ce formulaire

# B : Evaluation du produit défini par la Confrérie

No :

Date : \_\_\_\_\_

Sorte de produit \_\_\_\_\_ Poids : \_\_\_\_\_

Forme \_\_\_\_\_

**Remarque :**

Pour chaque point, il est important de tenir compte de la sorte de produit présenté

Appréciation	Points	Observations	Points	Total des pos. 1- 8	
				80%	60%
<b>Etat extérieur du pain</b>					
1. Couleur :	Trop claire, trop foncée, irrégulière, mate, grisâtre		<input type="text"/>	80	60
				79-78	59
				77	58
2. Forme et aspect :	Irrégulière, accolée, trop plate, trop ronde		<input type="text"/>	76	57
				75-74	56
				73	55
3. Apprêt pour la cuisson	Irrégulier, manque de finition, inexistant		<input type="text"/>	72	54
				71-70	53
				69	52
4. Volume :	Pas assez développé, trop petit, trop volumineux		<input type="text"/>	68	51
				67-66	50
				65	49
5. Croûte :	Coriace, molle, desséchée, cassante		<input type="text"/>	64	48
				63-62	47
				61	46
<b>Etat intérieur du pain</b>					
6. Couleur de la mie :	Foncée, irrégulière, zébrée, étrangère		<input type="text"/>	60	45
				59-58	44
				57	43
7. Texture de la mie :	trop petite, trop grosse, serrée, irrégulière		<input type="text"/>	56	42
				55-54	41
				53	40
8. Structure et réaction en bouche :	Ferme, sèche, mietteuse, coriace, pâteuse		<input type="text"/>		
				<b>Total des points 1 à 8 :</b>	
9. Odeur :	Acidulé, de moisi, fade, âpre, indéfinissable		<input type="text"/>	<b>Total des pos. 9+10</b>	
10. Goût :	Fade, sucré, acidulé, amer, trop salé, étranger		<input type="text"/>	20%	40%
				<b>X 2</b>	
				<b>Total des points obtenus :</b> <input type="text"/>	

**Appréciation globale :**  
 100 - 95 points = parfait  
 94 - 90 points = très bien  
 89 - 85 points = bien  
 84 - 78 points = assez bien  
 77 - 70 points = suffisant  
 69 - 60 points = insuffisant

**Notation :**  
 10 points = parfait  
 9 points = très bien  
 8 points = bien  
 \* 7 points = suffisant  
 6 points et - = insuffisant  
 \* avec 7 points et -, les défauts constatés doivent être soulignés.

**Remarque importante :** Si le produit ne respecte pas les normes fixées par la Confrérie ou ne correspond pas aux critères définis dans le recueil "La boulangerie Suisse" de l'école professionnelle Richemont, il se verra attribuer la note minimale de **69** points d'office.

Observations générales : \_\_\_\_\_

Pas de signature sur ce formulaire

# C : Evaluation d'un pain

No :

Date :

Sorte de pain  
(choisi par l'artisan boulanger )

Poids :

Remarque :

Pour chaque point, il est important de tenir compte de la catégorie de pain présenté

Appréciation	Points	Notes	Observations
1. Aspect extérieur du produit	12 - 14 - 16 - 18 - 20	X 1 <input type="text"/>	
2. Qualité de la croûte	12 - 14 - 16 - 18 - 20	X 1 <input type="text"/>	
3. Qualité de la mie	12 - 14 - 16 - 18 - 20	X 1 <input type="text"/>	
4. Goût et réaction en bouche	24 - 28 - 32 - 36 - 40	X 1 <input type="text"/>	

**Total des points obtenus :**

Maximum 100

Minimum 60

Appréciation globale :

100 - 95 points = parfait  
94 - 90 points = très bien  
89 - 85 points = bien  
84 - 78 points = assez bien  
77 - 70 points = suffisant  
69 - 60 points = insuffisant

Appréciation du produit :

parfait  
très bien  
bien  
assez bien  
suffisant  
insuffisant

Observations générales :

---

---

---

---

Pas de signature sur ce formulaire

# Evaluation du magasin

No : \_\_\_\_\_

Date de la visite: \_\_\_\_\_

Heure : \_\_\_\_\_

Organisation qui fait la visite: \_\_\_\_\_

Code personnel :

Appréciation	Points	Notes	Observations
1. Présentation général du magasin	12 - 14 - 16 - 18 - 20	X 1 <input type="text"/>	
2. Mise en valeur des produits	12 - 14 - 16 - 18 - 20	X 1 <input type="text"/>	
3. Information à la clientèle (affichage)	12 - 14 - 16 - 18 - 20	X 1 <input type="text"/>	
4. Accueil des clients	12 - 14 - 16 - 18 - 20	X 1 <input type="text"/>	
5. Efficacité / connaissance du personnel de vente	12 - 14 - 16 - 18 - 20	X 1 <input type="text"/>	

**Total des points obtenus :**

Maximum 100

Minimum 60

Appréciation globale :

100 - 95 points = parfait  
94 - 90 points = très bien  
89 - 85 points = bien  
84 - 78 points = assez bien  
77 - 70 points = suffisant  
69 - 60 points = insuffisant

Appréciation du produit :

parfait  
très bien  
bien  
assez bien  
suffisant  
insuffisant

Observations générales :

---

---

---

**Formulaire sans signature**

**B : Evaluation de la tresse au beurre****No :** \_\_\_\_\_**Date :** \_\_\_\_\_**Sorte de produit**TRESSES AU BEURRE**Poids :** \_\_\_\_\_**Forme** \_\_\_\_\_**Remarque :**

Pour chaque point, il est important de tenir compte de la sorte de produit présenté

Appréciation	Points	Observations	Points	Total des pos. 1- 8	
				80%	60%
<b>Etat extérieur de la tresse au beurre</b>					
1. Couleur :	Trop claire, trop foncée, irrégulière, mate, grisâtre		<input type="text"/>	80	60
				79-78	59
				77	58
2. Forme et aspect :	Irrégulière, accolée, trop plate, trop ronde		<input type="text"/>	76	57
				75-74	56
				73	55
3. Apprêt pour la cuisson	Irrégulier, manque de finition, inexistant		<input type="text"/>	72	54
				71-70	53
				69	52
4. Volume :	Pas assez développé, trop petit, trop volumineux		<input type="text"/>	68	51
				67-66	50
				65	49
5. Croûte :	Coriace, molle, desséchée, cassante		<input type="text"/>	64	48
				63-62	47
				61	46
<b>Etat intérieur de la tresse au beurre</b>					
6. Couleur de la mie :	Foncée, irrégulière, zébrée, étrangère		<input type="text"/>	60	45
				59-58	44
				57	43
7. Texture de la mie :	trop petite, trop grosse, serrée, irrégulière		<input type="text"/>	56	42
				55-54	41
				53	40
8. Structure et réaction en bouche :	Ferme, sèche, mietteuse, coriace, pâteuse		<input type="text"/>		
				<b>Total des points 1 à 8 :</b>	
9. Odeur :	Acidulé, de moisi, fade, âpre, indéfinissable		<input type="text"/>	<b>Total des pos. 9+10</b>	
10. Goût :	Fade, sucré, acidulé, amer, trop salé, étranger		<input type="text"/>	20%	40%
				<b>X 2</b>	
					<input type="text"/>
<b>Appréciation globale :</b> 100 - 95 points = parfait 94 - 90 points = très bien 89 - 85 points = bien 84 - 78 points = assez bien 77 - 70 points = suffisant 69 - 60 points = insuffisant			<b>Notation :</b> 10 points = parfait 9 points = très bien 8 points = bien * 7 points = suffisant 6 points et - = insuffisant * avec 7 points et -, les défauts constatés doivent être soulignés.		
			<b>Total des points obtenus :</b> <input type="text"/>		

**Remarque importante :**

Si le produit ne respecte pas les normes fixées par la Confrérie ou ne correspond pas aux critères définis dans le recueil "La boulangerie Suisse" de l'école professionnelle Richemont, il se verra attribuer la note minimale de **69** points d'office.

Observations générales : \_\_\_\_\_

Pas de signature sur ce formulaire

# B : Evaluation du produit défini par la Confrérie

No :

Date :

Sorte de produit

BRIOCHE A TÊTE

Poids :

Forme

Ronde, cuit en moule cannelé

entre 30 et 50 g

Remarque :

Pour chaque point, il est important de tenir compte de la sorte de produit présenté

Appréciation	Points	Observations	Points	Total des pos. 1- 8	
				80%	60%
<b>Etat extérieur du pain</b>					
1. Couleur :	Trop claire, trop foncée, irrégulière, mate, grisâtre		<input type="text"/>	80	60
				79-78	59
				77	58
2. Forme, aspect, tête :	Irrégulière, accolée, trop plate, trop ronde, déchirée		<input type="text"/>	76	57
				75-74	56
				73	55
3. Apprêt , dorure du produit	Irrégulier, manque de finition, inexistant		<input type="text"/>	72	54
				71-70	53
				69	52
4. Volume :	Pas assez développé, trop petit, trop volumineux		<input type="text"/>	68	51
				67-66	50
				65	49
5. Croûte :	dure, molle, desséchée, cassante		<input type="text"/>	64	48
				63-62	47
				61	46
<b>Etat intérieur du pain</b>					
6. Couleur de la mie :	Foncée, irrégulière, zébrée, étrangère		<input type="text"/>	60	45
				59-58	44
				57	43
7. Texture de la mie :	trop petite, trop grosse, serrée, irrégulière		<input type="text"/>	56	42
				55-54	41
				53	40
8. Structure et réaction en bouche :	Ferme, sèche, mietteuse, coriace, pâteuse		<input type="text"/>		
				<b>Total des points 1 à 8 :</b>	
9. Odeur :	Acidulé, de moisi, fade, âpre, indéfinissable		<input type="text"/>	<b>Total des pos. 9+10</b>	
10. Goût :	Fade, sucré, acidulé, amer, trop salé, étranger		<input type="text"/>	20%	40%
				<b>X 2</b>	
				<b>Total des points obtenus :</b> <input type="text"/>	

Appréciation globale :  
 100 - 95 points = parfait  
 94 - 90 points = très bien  
 89 - 85 points = bien  
 84 - 78 points = assez bien  
 77 - 70 points = suffisant  
 69 - 60 points = insuffisant

Notation :  
 10 points = parfait  
 9 points = très bien  
 8 points = bien  
 \* 7 points = suffisant  
 6 points et - = insuffisant  
 \* avec 7 points et -, les défauts constatés doivent être soulignés.

Observations, remarques :

---



---



---



---

Pas de signature sur ce formulaire

# B : Evaluation du croissant

No :



Date : \_\_\_\_\_

Sorte de produit Croissant Poids : \_\_\_\_\_

Catégorie \_Pur beurre \_beurre/margarine \_margarine \_autre m.g.

Forme \_  \_ 

Remarque Les précisions sur la catégorie et la forme n'ont aucune incidence sur l'évaluation. Ce ne sont pas des critères de qualité mais uniquement des aides à l'évaluation

Appréciation	Défauts standard constatés	Observations compl.	Points
<b>Etat extérieur du croissant</b>			
1. Forme, aspect et couleur :	Plat, irrégulier, manque de soin, industriel, grisâtre	_____	<input type="checkbox"/>
2. Façonnage :	Irrégulier, manque de soin, trop serré	_____ 	X 2 <input type="checkbox"/>
3. Volume :	Pas assez développé, soufflé, trop volumineux	_____	<input type="checkbox"/>
4. Croûte :	Coriace, molle, desséchée, cassante, manque de cuisson	_____	<input type="checkbox"/>
<b>Etat intérieur du croissant</b>			
5. Couleur intérieur :	Trop jaune, trop foncée, zébrée	_____	<input type="checkbox"/>
6. Texture :	Pas assez feuilletée, serrée, irrégulière, collante	_____	<input type="checkbox"/>
7. Structure et réaction en bouche :	Ferme, sèche, coriace, pâteuse, manque de cuisson	_____	<input type="checkbox"/>
8. Goût et odeur :	Fade, trop sucré, trop salé, acidulé, rance, étranger	_____ 	X 2 <input type="checkbox"/>

Appréciation globale :  
100 - 95 points = parfait  
94 - 90 points = très bien  
89 - 85 points = bien  
84 - 78 points = assez bien  
77 - 70 points = suffisant  
69 - 60 points = insuffisant

Notation :  
10 points = parfait  
9 points = très bien  
8 points = bien  
\* 7 points = suffisant  
6 points et - = insuffisant  
\* avec 7 points et -, les défauts constatés doivent être soulignés.

Total des points obtenus :

Observations générales : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Pas de signature sur ce formulaire

**Evaluation du pain et des produits de boulangerie**  
**PASSEPORT DES PRODUITS (Fiche technique)**

**A remplir par le préleveur**

No de l'entreprise :

Date du prélèvement :

**A remplir par l'entreprise**

**1. Du pain choisi par l'artisan boulanger (produit C)**

**Descriptif du produit**

Nom du pain : \_\_\_\_\_

Descriptif : \_\_\_\_\_

Particularités : \_\_\_\_\_

Ingrédients : \_\_\_\_\_

Fermentation :  pâte directe, fermentation courte  fermentation longue  pâte sur levain / polish

*compléments d'informations au dos si nécessaire*

**L'évaluation se fera sur les points suivants:**

Aspect extérieur du produit (min. 12 points - max. 20 points)

Qualité de la croûte (min. 12 points - max. 20 points)

Qualité de la mie (min. 12 points - max. 20 points)

Goût et réaction en bouche (min. 24 points - max. 40 points)

**2. De la brioche à tête (produit B)**

**Notre pâte à brioche contient :**

du beurre

une autre MG

du lait et des œufs

uniquement des œufs (sans autre liquide)

proportion de sel par kg /farine  grammes

proportion de sucre par kg/farine  grammes

**Il s'agit d'une pâte**

Directe (pétrie et façonnée dans la journée)

Directe longue (repos au froid 12h.ou plus)

Indirecte (levain)

Ce document ne doit pas nous être retourné, il reste dans l'entreprise jusqu'au passage du préleveur.

**PS: ce document doit être à disposition du préleveur lors de son passage surprise. S'il ne l'est pas, le préleveur sera obligé de le remplir lui-même selon les indications données par l'entreprise, sans garantie d'exactitude.**



**Evaluation du pain et des produits de boulangerie  
fiche de prélèvement pour les  
CROISSANTS**

No de l'entreprise :

**Selon les indications de l'entreprise**

**Les croissants contiennent la /les  
matière/s grasse/s suivante/s**

---

Le préleveur déposera cette formule dans le carton avec les 5 croissants à prélever

**Evaluation du pain et des produits de boulangerie  
fiche de prélèvement pour les  
CROISSANTS**

No de l'entreprise :

**Selon les indications de l'entreprise**

**Les croissants contiennent la /les  
matière/s grasse/s suivante/s**

---

Le préleveur déposera cette formule dans le carton avec les 5 croissants à prélever