

**B.E.P. Alimentation option boulanger
et double candidature**

Code 510-22104

(C.A.P. Boulanger)

Code 500-22111

EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Durée : 7 h 00

Coefficients : CAP 10 BEP 6

Sujet n° 3

→ Pains spéciaux et viennoiseries – Tirage au sort

TIRAGE AU SORT

SUJET N° 3

- Pains spéciaux : 6 pains de campagne (pesés à 500 g).

Recette :

1,3 kg farine ordinaire
130 g farine de seigle
650 g pâte fermentée
25 g sel
900 g eau
levure

La dose de levure et les temps de fermentation sont laissés à l'appréciation du candidat.

- Viennoiseries : 24 pains au lait (pesés à 75 g)

Recette :

500 g farine ordinaire
500 g farine de gruau
550 g eau
20 g sel
100 g sucre
50 g poudre de lait
10 g malt
matière grasse
levure

Les doses de levure et de matière grasse ainsi que les temps de fermentation sont laissés à l'appréciation du candidat :

- 12 petits pains façonnage navette, coupe ciseaux
- 12 petits pains façonnage divers, non coupés

Sujet interacadémique	Examens : CAP / BEP	Session 2000	Sujet n° 3
Spécialités : CAP Boulanger BEP Alimentation option Boulanger		Epreuve EP1 : PRATIQUE - TIRAGE AU SORT Pains spéciaux et viennoiseries	
Temps alloué : 7 h 00	Coefficients : CAP : 10 BEP : 6	Document 1/1 POUR LE CANDIDAT	