

**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**

(Consignes et organisation)

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : **5**

## CONSIGNES POUR LA PANIFICATION

### 1. ORGANISATION :

Le candidat doit organiser son travail en remplissant la fiche d'organisation en double exemplaire (documents 2/5 et 3/5). Le premier sera remis au jury avant le travail, le deuxième sera conservé par le candidat.

Les tableaux des documents 4/5 et 5/5, doivent être remplis et remis au jury avant le travail. Le jury inscrit les quantités sur le document 4/5 au préalable.

### 2. PÉTRISSAGE :

- Le pain classique sera pétri au pétrin,
- Le pain spécial sera pétri au batteur,
- La viennoiserie sera pétrie à la main.

### 3. FAÇONNAGE :

a) à la machine :

- La moitié des pains de 400 g,
- La moitié des baguettes,
- Les baguettes épis.

b) à la main :

- Le reste des produits.

### 4. ENFOURNEMENT :

a) au tapis :

- Les produits façonnés à la machine.

b) à la pelle :

- Les produits façonnés à la main.

Tous les produits devront être cuits entre : ..... et .....
---

Sujet interacadémique	Examens : CAP / BEP	Session 2000	Sujet
Spécialités : CAP Boulanger BEP Alimentation option Boulanger		Epreuve EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE Consignes et Organisation	
Temps alloué : 7 h 00	Coefficients : CAP : 10 BEP : 6	Document 1/5 POUR LE CANDIDAT	

Candidat n°

Date .....	<b>TABLEAU D'ORGANISATION DU TRAVAIL</b>
------------	--

Départ	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓
Heures    ⇒							
Pain classique							
Pain décoré							
Pain spécial							
Viennoiserie							

- 1 carreau = 15 minutes
- **Bleu** pour le pétrissage
- **Jaune** pour les manipulations (pesage - boulage - façonnage)
- **Rouge** pour la cuisson

Tous les produits devront être cuits entre : ..... et .....

Sujet interacadémique	Examens : CAP/ BEP	Session 2000	Sujet
Spécialités :    CAP Boulanger BEP Alimentation option Boulanger		Epreuve EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE Consignes et Organisation	
Temps alloué : 7 h 00	Coefficients : CAP : 10 BEP : 6	Document 2/5 <b>POUR LE CANDIDAT</b>	

Candidat n°

Date .....	<b>TABLEAU D'ORGANISATION DU TRAVAIL</b>
------------	--

Départ	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓
Heures ⇒							
Pain classique							
Pain décoré							
Pain spécial							
Viennoiserie							

- 1 carreau = 15 minutes
- Bleu pour le pétrissage
- Jaune pour les manipulations (pesage - boulage - façonnage)
- Rouge pour la cuisson

Tous les produits devront être cuits entre : ..... et .....

<b>Sujet interacadémique</b>	<b>Examens : CAP / BEP</b>	<b>Session 2000</b>	<b>Sujet</b>
Spécialités : CAP Boulanger BEP Alimentation option Boulanger		Epreuve EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE Consignes et Organisation	
Temps alloué : 7 h 00	Coefficients : CAP : 10 BEP : 6	<b>Document 3/5 POUR LE CANDIDAT</b>	

Candidat n°

Date .....	<b>FICHE DE FABRICATION (Fiche technique) 1ère Partie : PAINS COURANTS</b>
------------	--

⇒ **Commande** (quantité à compléter par le jury d'épreuves pratiques) :

QUANTITÉS	TYPES DE PAINS	POIDS CRU	POIDS CUIT	TOTAL
_____	Pains.....	_____	400 g	_____
_____	Baguettes.....	300 g	_____	_____
_____	Baguettes épis .....	_____	250 g	_____
_____	Ficelles.....	_____	100 g	_____
_____	Bâtards.....	330 g	_____	_____
_____	Pain décoré .....	1 200 g		_____
Quantité totale de pâte .....				_____

α **Poids** (à remplir par le candidat) :

Poids total de pâte .....	_____	Poids de sel .....	_____
% d'hydratation .....	_____	Poids de levure.....	_____
Poids de farine.....	_____	Poids de pâte fermentée.....	_____
Poids d'eau .....	_____	Poids d'améliorant.....	_____

β **Méthodes et durées** (à remplir par le candidat) :

Type de pétrissage.....	_____	Durée en 1 <sup>ère</sup> vitesse.....	_____
Type de pétrin .....	_____	Durée en 2 <sup>e</sup> vitesse .....	_____
Durée du pointage.....	_____	Durée de l'apprêt .....	_____

γ **Températures** (à remplir par le candidat) :

BASE	FOURNIL	FARINE	EAU DE COULAGE	PATE	CUISSON
_____	_____	_____	_____	_____	_____

Sujet interacadémique	EXAMENS : CAP / BEP	SESSION 2000	SUJET
SPÉCIALITÉS : CAP BOULANGER BEP ALIMENTATION option BOULANGER		ÉPREUVE EPI : PRATIQUE PROFESSIONNELLE Consignes et Organisation	
TEMPS ALLOUÉ : 7 h 00	Coefficients : CAP : 10 BEP : 8	DOCUMENT 4/5 POUR LE CANDIDAT, PUIS LE JURY	

Candidat n°

Date .....	<b>FICHE DE FABRICATION (Fiche technique)</b> <b>2e Partie : Autres fabrications</b> (à remplir par le candidat)
------------	--

⊃ PAINS SPÉCIAUX :

Quantité de levure .....	_____
Durée du pointage .....	_____
Durée de l'apprêt .....	_____
Durée de la cuisson.....	_____

Type de pétrissage .....	_____
Température de base .....	_____
Température de pâte .....	_____
Température de cuisson....	_____

⊂ VIENNOISERIES :

Quantité de matière grasse .....	_____
Quantité de levure .....	_____
Durée du pointage .....	_____
Durée de l'apprêt .....	_____
Durée de la cuisson.....	_____

Type de pétrissage .....	_____
Température de base .....	_____
Température de pâte .....	_____
Température de cuisson....	_____

⊂ PAIN DÉCORÉ :

- 500 g de pâte à décor sont fournis.
- La décoration est totalement libre.
- Seuls les formes, ou gabarits, réalisés pendant l'examen et les emporte-pièces de base fournis par le centre sont autorisés.

**RAPPEL :**

- LA COMMANDE EST PRÉPARÉE PAR LE JURY, PUIS REMISE AU CANDIDAT.
- LE CANDIDAT LA COMPLÈTE, PUIS LA REND AU JURY.

Sujet interacadémique	Examens : CAP / BEP	Session 2000	Sujet
Spécialités : CAP Boulanger BEP Alimentation option Boulanger		Epreuve EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE Consignes et Organisation	
Temps alloué : 7 h 00	Coefficients : CAP : 10 BEP : 6	Document 5/5 POUR LE CANDIDAT	