

**Fiche de fabrication et d'organisation : (durée indéterminée)**

La correction de cette fiche sera effectuée par le Président de jury ou son remplaçant avec l'aide d'un professeur. Ils apprécieront le résultat par rapport aux données fixées :

En aucun cas la note de la fiche de fabrication et d'organisation ne doit être communiquée au jury avant la fin des épreuves.

*Le réglage du matériel de fermentation sera effectué par le responsable du fournil (température ne devant pas excéder 25 ° C)*

1° - **Fiche de fabrication** (14 points)

**Pains courants 6 points**

Le responsable devra donner aux candidats :

- la commande de pains
- la température du fournil
- la température de la farine
- l'hydratation de la farine

Correction : Si le candidat s'est trompé dans les quantités, soit pour la farine, soit pour l'eau, soit pour le sel, entre 30 et 40 g/litre, soit pour la levure, entre 20 et 40 g/litre, soit pour la température de base, entre 48 et 56, il obtient 0 sur 6.

**Pain spécial 4 points**

Le responsable devra procéder au tirage au sort. Le candidat, après le tirage, indiquera sa recette et confectionnera (pétrissage batteur) l'une des recettes suivantes :

- 6 Pains de mie, carrés fermés poids selon moule
- 6 Pains viennois, baguettes moulées pesées à 300 g
- 6 Pains de son, pâtons pesés à 350 g
- 6 Pains complets, pâtons pesés à 350 g
- 6 Pains de campagne, pâtons pesés à 550 g
- 6 Pains de méteil, pâtons pesés à 400 g

Le poids des différents pâtons sera indiqué sur un tableau ainsi que sur la fiche tirée au sort.

La recette proposée devra être conforme à la réglementation et aux bases données ;

faute très grave = 0 sur 4 (corrigé 1/2)

Les produits devront être façonnés manuellement et être disposés sur couches.

**VIENNOISERIE 4 points**

Le responsable devra procéder au tirage au sort. Le candidat, après le tirage, indiquera sa recette et les quantités de crème, raisins, bâtons chocolat, nécessaires à sa réalisation. Il confectionnera avec les bases fournies, l'une des quantités suivantes.

18 croissants, 18 pains au chocolat, 16 pains aux raisins

20 brioches individuelles à tête, 16 pains au lait

La recette proposée doit être conforme aux bases données (corrigé 2/2) avec tolérance d'usage ; erreur grave, oubli = 0 sur 4. Le candidat pourra choisir la matière grasse (beurre ou margarine).

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	Session 2000
Durée : 7 h 00	Feuille : 1/2	EP1 - Pratique professionnelle
<b>INSTRUCTIONS</b> au président du jury et professeur responsable		BEP ALIMENTATION CAP BOULANGER

2° **Fiche d'organisation** (6 points)

Le responsable devra donner aux candidats :

- l'horaire disponible pour le pétrissage (1 heure après le début des épreuves pendant 60 mn)
- l'horaire disponible pour les cuissons (les deux dernières heures des épreuves)

Le candidat devra établir son diagramme d'organisation à partir de ces bases.

Correction : - le temps d'exécution des différentes fabrications doit être bien déterminé.

- 1 point de moins par faute (lecture linéaire)
- les interventions ne doivent pas se chevaucher (lecture verticale)

La note finale sur 200 sera reportée sur le procès verbal :

- 20 points fiche
- 60 points pains courants
- 60 points pain spécial
- 60 points viennoiserie

Le règlement d'examen précise que toute note inférieure à la moyenne à chacune des fabrications est éliminatoire.

Toutefois, le jury a la possibilité de repêcher les candidats dans les cas suivants :

1 - Les candidats qui ont obtenu au minimum

- a) un total de 90/180 aux 3 fabrications
- b) 29/60 en pains courants verront cette note portée à 30/60.

2 - Les candidats qui ont obtenu au minimum

- a) un total de 90/180 aux 3 fabrications
- b) 28/60 en pains courants verront cette note portée à 30/60 à condition que la note de chacune des 2 autres fabrications soit égale ou supérieure à 36/60.

3 - Les candidats qui ont obtenu au minimum

- a) un total de 90/180 aux 3 fabrications
- b) une note éliminatoire comprise entre 25 et 30 soit en pains spéciaux soit en viennoiserie, verront cette note portée à 30/60.

4 - Les candidats qui ont obtenu au minimum

- a) un total de 90/180 aux 3 fabrications
- b) 2 notes éliminatoires comprises entre 27 et 30 en pains spéciaux et en viennoiserie, verront chacune de ces notes portées à 30/60

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	Session 2000
Durée : 7 h 00	Feuille : 2/2	EP1 - Pratique professionnelle
<b>INSTRUCTIONS</b> au président du jury et professeur responsable		BEP ALIMENTATION CAP BOULANGER