

**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)

## 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 .....

<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 2/5 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	Document 3/5 <b>POUR LE CANDIDAT</b>	

Candidat n°

Date .....	<b>FICHE DE FABRICATION (Fiche technique)</b> <b>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 .....				_____

⊂ **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.....	_____

⊂ **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 .....	_____

⊂ **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	





# GRILLE D'ÉVALUATION "JURY TECHNIQUE" (en continu)

<u>Date de l'évaluation</u>	<u>CANDIDAT n°</u>					
<u>Nom de l'évaluateur</u>		<b>Très bien</b>	<b>Bien</b>	<b>Moyen</b>	<b>Passable</b>	<b>Médiocre</b>
	<b>Points</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>

## **PAINS DE CONSOMMATION COURANTE**

<u>Pétrissage</u> : contrôle de la pâte, réglage de la consistance, température...	<input type="checkbox"/>				
<u>Pesage</u> : respect des poids, rapidité, ajouts de morceaux, face lisse...	<input type="checkbox"/>				
<u>Façonnage</u> : réglage de la machine, rapidité, régularité...	<input type="checkbox"/>				
<u>Surveillance et contrôle de la pousse</u>	<input type="checkbox"/>				
<u>Mise au four</u> : dépose des pâtons sur le tapis, sur la pelle, coupe, buée...	<input type="checkbox"/>				
<b>TOTAL Pain de consommation courante :</b>					<b>/ 20</b>

## **PAINS SPÉCIAUX dont pains décorés**

<u>Pétrissage</u> : contrôle de la pâte, réglage de la consistance, température...	<input type="checkbox"/>				
<u>Façonnage</u> : rapidité, régularité, mise sur couches...	<input type="checkbox"/>				
<u>Surveillance et contrôle de la pousse</u>	<input type="checkbox"/>				
<u>Mise au four</u> : coupe, buée...	<input type="checkbox"/>				
<u>Décor</u> : activité, techniques utilisées...	<input type="checkbox"/>				
<b>TOTAL Pains spéciaux :</b>					<b>/ 20</b>

## **VIENNOISERIE**

<u>Pétrissage</u> : contrôle de la pâte, réglage de la consistance, température...	<input type="checkbox"/>				
<u>Soit manipulations des feuilletés</u> : beurrage, tourage, détaillage, rapidité...	<input type="checkbox"/>				
<u>Soit manipulations des pains au lait</u> : pesage, boulage, façonnage, rapidité...	<input type="checkbox"/>				
<u>Surveillance et contrôle de la pousse</u>	<input type="checkbox"/>				
<u>Crème pâtissière ou coupe des pains au lait</u> : cuisson, régularité des coupes...	<input type="checkbox"/>				
<u>Hygiène</u> : nettoyage du matériel utilisé, tenue vestimentaire...	<input type="checkbox"/>				
<b>TOTAL Viennoiserie :</b>					<b>/ 20</b>

**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° 1**

→ Pains spéciaux et viennoiseries – Tirage au sort

# TIRAGE AU SORT

## SUJET N° 1

### • Pains spéciaux : Pain de mie

Pains de mie ronds pesés à .....

Pains de mie carrés fermés pesés à .....

Pains de mie carrés ouverts pesés à ...

#### Recette :

750 g farine de gruau  
750 g farine ordinaire  
800 g eau  
45 g sucre  
30 g poudre de lait  
10 g malt  
80 g matière grasse  
30 g sel  
levure

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

### • Viennoiseries : 18 pains aux raisins + 18 pains au chocolat (en pâte levée feuilletée)

Recette : 500 g farine ordinaire  
500 g farine de gruau  
600 g eau  
100 g sucre  
50 g poudre de lait  
20 g sel  
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.*

*Le tourage doit se faire sur 2 pâtons.*

LA CREME PATISSIÈRE nécessaire à la réalisation des pains aux raisins est à fabriquer par le candidat avec la recette suivante :

250 g d'eau  
25 g de poudre de lait  
50 g de sucre  
25 g de poudre à flan  
œufs

Sujet interacadémique	Examens : CAP / BEP	Session 2000	Sujet n° 1
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	

**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° 2**

→ Pains spéciaux et viennoiseries – Tirage au sort

# TIRAGE AU SORT

## SUJET N° 2

- Pains spéciaux : 6 pains de sons (pesés à 400 g).

Recette :

1 kg	farine de gruau
250 g	sons fins
850 g	eau
30 g	sel
20 g	poudre de lait
250 g	pâte fermentée
	levure

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

- Viennoiseries : 18 pains aux raisins + 16 croissants  
(en pâte levée feuilletée)

Recette :

500 g	farine ordinaire
500 g	farine de gruau
600 g	eau
100 g	sucre
20 g	sel
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.*

*Le tourage doit se faire sur 2 pâtons.*

LA CREME PATISSIÈRE nécessaire à la réalisation des pains aux raisins est à fabriquer par le candidat avec la recette suivante :

250 g	d'eau
25 g	de poudre de lait
50 g	de sucre
25 g	de poudre à flan
2	œufs

Sujet interacadémique	Examens : CAP / BEP	Session 2000	Sujet n° 2
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	

**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 EPI : PRATIQUE - TIRAGE AU SORT Pains spéciaux et viennoiseries	
Temps alloué : 7 h 00	Coefficients : CAP : 10 BEP : 6	Document 1/1 POUR LE CANDIDAT	

**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° 4**

→ Pains spéciaux et viennoiseries – Tirage au sort

## TIRAGE AU SORT

### SUJET N° 4

- Pains spéciaux : 6 pains complets (pesés à 400 g)

*Recette :*

1,4 kg farine complète  
980 g eau  
30 g sel  
30 g poudre de lait  
levure

*Les doses de levure et les temps de fermentation sont laissés à l'appréciation du candidat.*

- Viennoiseries : 18 pains aux raisins + 18 pains au chocolat.  
(en pâte levée feuilletée)

*Recette :*

500 g farine de gruau  
500 g farine ordinaire  
600 g eau  
100 g sucre  
20 g sel  
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.*

*Le tourage doit se faire sur 2 pâtons.*

LA CREME PATISSIÈRE nécessaire à la réalisation des pains aux raisins est à fabriquer par le candidat avec la recette suivante :

250 g d'eau  
25 g de poudre de lait  
50 g de sucre  
25 g de poudre à flan  
2 œufs

Sujet interacadémique	Examens : CAP / BEP	Session 2000	Sujet n° 4
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	

**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° 5**

→ Pains spéciaux et viennoiseries – Tirage au sort

# TIRAGE AU SORT

## SUJET N° 5

- Pains spéciaux : 10 baguettes de Campagne (pesées à 300 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 : 16 croissants + 18 pains aux raisins.  
(en pâte levée feuilletée)

Recette :

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

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

*Le tourage doit se faire sur 2 pâtons.*

LA CREME PATISSIÈRE nécessaire à la réalisation des pains aux raisins est à fabriquer par le candidat avec la recette suivante :

250 g d'eau  
25 g de poudre de lait  
50 g de sucre  
25 g de poudre à flan  
2 œufs

Sujet interacadémique	Examens : CAP / BEP	Session 2000	Sujet n° 5
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	