

TRAVAIL À FAIRE

- a) Réalisation de la fiche technique des fabrications
b) Fabrication (6 h 30 min)

1 - PAINS DE CONSOMMATION COURANTE

1	couronne de	500 g
6 à 10	pains de	400 g dont 1 fendu et 1 polka
7 à 12	baguettes de	250 g dont 2 épis
2	ficelles de	120 g
8	petits pains de	60 g de trois formes différentes minimum

Chaque centre ajustera la production, dans la fourchette indiquée, en fonction de la contenance des pétrins et de la surface de cuisson.

2 - PAINS SPECIAUX • gruaux

- ⇒ Réalisez à partir de 1,500 kg de farine mise en œuvre
* des baguettes gruaux de 200 g

• décor

- ⇒ Réalisez en pâte morte, un décor libre à cuire sur plaque
(0,400 kg de pâte morte fournie par le centre)

3 - VIENNOISERIE • pâte levée feuilletée

- ⇒ Réalisez à partir de 0,750 kg de farines mises en œuvre
* des pains aux raisins

NB :

- a) les poids indiqués sont des poids de pains cuits prêts à la vente,
b) le pétrissage mécanique est autorisé,
c) les calculatrices sont autorisées,
d) la crème pâtissière est fournie par le centre.

ACADÉMIE DE POITIERS			Session Juin 2000
<i>EXAMEN</i>	BEP Alimentation - Option Boulanger CAP Boulanger	Coef. BEP → 6 Coef. CAP → 10	Durée BEP et CAP 7 heures
<i>EPREUVE</i>	EP1 - Pratique professionnelle		<i>Feuille :</i> 1 / 1

