

**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
7 à 11	pains de	400 g dont 1 fendu et 1 fariné
6 à 11	baguettes de	250 g
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 • sons**

- ⇒ Réalisez à partir de 1,500 kg de farine mise en œuvre  
\* des pains aux sons de 250 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  
\* moitié pains au chocolat  
\* moitié croissants

**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,

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

CAP - BEP Boulanger  
EPI → Pratique professionnelle

Fiche technique pains courants

Type de pain	Poids cuit (en g)	Poids cru (en g)	Nombre de pièces	TOTAL (en g)
→ Quantité de pâte nécessaire pour la fabrication de tous les pains courants				g
				Kg

Taux d'hydratation	
Quantité de pâte (en kg)	
Quantité de farine (en kg)	
Quantité d'eau (en L)	
Levure dosage (en g/L)	
Levure quantité (en g)	
Sel dosage (en g/L)	
Sel quantité (en g)	
Améliorant (facultatif)	

Température de base	
Température du fournil	
Température de la farine	
Température de l'eau	
Durée du pétrissage	
Durée totale du pointage	
Durée de l'apprêt	

Fiche technique pains spéciaux

Fabrication de :

Ingrédients nécessaires	Quantité en Kg, g, L ou unité

Température de base :	
Durée de pétrissage :	
Durée de pointage :	
Poids des pâtons :	
Forme des pâtons :	
Durée de l'apprêt :	
Température de cuisson :	
Durée de la cuisson :	

Fiche technique viennoiserie

Fabrication de :

Ingrédients nécessaires	Quantité en Kg, g, L ou unité

Température de base :	
Durée de pétrissage :	
Durée de pointage :	
Poids des pâtons :	
Forme des pâtons :	
Durée de l'apprêt :	
Température de cuisson :	
Durée de la cuisson :	