

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 2001	Sujet
Spécialités : CAP Boulanger BEP Alimentation option Boulanger		ÉPREUVE EPI : PRATIQUE PROFESSIONNELLE Consignes et Organisation	
TEMPS ALLOUÉ : 7 h 00	Coefficients : CAP : 10 BEP : 6	DOCUMENT 1/5 POUR LE CANDIDAT	

Candidat n°

Date	TABLEAU D'ORGANISATION DU TRAVAIL
------------	--

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 2001	Sujet
Spécialités : CAP Boulanger BEP Alimentation option Boulanger		ÉPREUVE EPI : PRATIQUE PROFESSIONNELLE Consignes et Organisation	
TEMPS ALLOUÉ : 7 h 00	Coefficients : CAP : 10 BEP : 6	DOCUMENT 2/5 POUR LE JURY	

Candidat n°

Date

TABLEAU D'ORGANISATION DU TRAVAIL

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 2001	Sujet
Spécialités : CAP Boulanger BEP Alimentation option Boulanger		ÉPREUVE EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE Consignes et Organisation	
TEMPS ALLOUÉ : 7 h 00	Coefficients : CAP : 10 BEP : 6	DOCUMENT 3/5 POUR LE CANDIDAT	

Candidat n°

Date	FICHE DE FABRICATION (Fiche technique) 1ère Partie : PAINS COURANTS
------------	--

❶ **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				_____

❷ **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	_____

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

Type de pétrissage	_____	Durée en 1 ^{ère} vitesse.....	_____
Type de pétrin	_____	Durée en 2 ^e vitesse.....	_____
Durée du pointage	_____	Durée de l'apprêt.....	_____

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

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

Sujet interacadémique	EXAMENS : CAP / BEP	SESSION 2001	Sujet
Spécialités : CAP Boulanger BEP Alimentation option Boulanger		ÉPREUVE EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE Consignes et Organisation	
TEMPS ALLOUÉ : 7 h 00	Coefficients : CAP : 10 BEP : 6	DOCUMENT 4/5 POUR LE CANDIDAT, PUIS LE JURY	

Candidat n°

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

❶ **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 ...	_____

❷ **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 ...	_____

❸ **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 2001	Sujet
Spécialités : CAP Boulanger BEP Alimentation option Boulanger		ÉPREUVE EPI : PRATIQUE PROFESSIONNELLE Consignes et Organisation	
TEMPS ALLOUÉ : 7 h 00	Coefficients : CAP : 10 BEP : 6	DOCUMENT 5/5 POUR LE CANDIDAT	

**B.E.P. Alimentation option boulanger
et double candidature**

Code 510-22104

(C.A.P. Boulanger)

Code 500-22111

EP1 : PRATIQUE PROFESIONNELLE

Durée : 7 H 00 Coefficient : CAP 10 BEP 6

Sujet n° 5

→ Pains spéciaux et viennoiseries – Tirage au sort

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : **1**

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 jaunes d'oeufs

Sujet interacadémique	Examens : CAP / BEP	Session 2001	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	