

Candidat n°

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

EXAMENS : CAP / BEP		SESSION 2002	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 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

EXAMENS : CAP / BEP		SESSION 2002	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

EXAMENS : CAP / BEP		SESSION 2002	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
------------	--

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

Températures (à remplir par le candidat) :

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

EXAMENS : CAP / BEP		SESSION 2002	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)
------------	--

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.

EXAMENS : CAP / BEP		SESSION 2002	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 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>		Très Bien Bien Moyen Passable Médiocre

PAINS DE CONSOMMATION COURANTE

<u>Pétrissage</u> : contrôle de la pâte, réglage de la consistance, température...	5	4	3	2	1
<u>Pesage</u> : respect des poids, rapidité, ajouts de morceaux, face lisse...	4	3	2	1	0
<u>Façonnage</u> : réglage de la machine, rapidité, régularité...	4	3	2	1	0
<u>Contrôle</u> de la pousse. <u>Mise au four</u>	4	3	2	1	0
<u>Hygiène</u> : tenue vestimentaire, pétrin, balance...	3	2	1	0	0

TOTAL PAIN DE CONSOMMATION COURANTE : /20

PAINS SPÉCIAUX dont PAIN DÉCORÉ

<u>Pétrissage</u> : contrôle de la pâte, réglage de la consistance, température...	5	4	3	2	1
<u>Façonnage</u> : rapidité, régularité, mise sur couche...	4	3	2	1	0
<u>Contrôle</u> : de la pousse. <u>Mise au four</u>	4	3	2	1	0
<u>Décor</u> : activité, techniques utilisées...	4	3	2	1	0
<u>Hygiène</u> : nettoyage petits matériels, plaques, couteaux...	3	2	1	0	0

TOTAL PAINS SPÉCIAUX : /20

VIENNOISERIE

<u>Pétrissage</u> : contrôle de la pâte, réglage de la consistance, température...	5	4	3	2	1
<u>Soit manipulations des feuilletés</u> : beurrage, tourage, détaillage, rapidité...					
<u>Soit manipulations des pains au lait</u> : pesage, boulage, façonnage, rapidité	5	4	3	2	1
<u>Dorure et mise sur plaque. Contrôle</u> de la pousse	4	3	2	1	0
<u>Crème pâtissière ou coupe des pains au lait</u> : cuisson, régularité des coupes	3	2	1	0	0
<u>Hygiène</u> : nettoyage du matériel utilisé, tenue vestimentaire à la fin...	3	2	1	0	0

TOTAL VIENNOISERIE : /20

Tous les critères non mis en œuvre (non réalisés) équivalent à « zéro »

BEP Alimentation option Boulanger CAP Boulanger	EP1 Pratique professionnelle	Session 2002
--	------------------------------	--------------

RELEVÉ DES NOTES
JURY "PRODUITS FINIS"
y compris dégustation

N° des CANDIDATS	PAINS DE CONSOMMATION COURANTE			PAINS SPECIAUX			VIENNOISERIE		
	Pain main sur 20	Pain machine sur 20	TOTAL sur 40	Pain spécial sur 20	Pain décoré sur 20	TOTAL sur 40	Viennoiserie n°1 sur 20	Viennoiserie n°2 sur 20	TOTAL sur 40

Ne pas arrondir les notes

Barème de notation :

- Notes de 1 à 5 → Produits non réussis (Exemples : oubli de la levure ou du sel, excès de sel...)
- Notes de 6 à 9 → Produits non commercialisables (Exemples : produits brûlés, cassés, non cuits, petit volume anormal...)
- Notes de 10 à 15 → Produits réussis (Exemples : pains corrects, vendables...)
- Notes supérieures à 16 → Très beau travail (Exemples : très belle grigne, très beau feuilletage...)

RECAPITULATIF DES NOTES ATTRIBUEES

PAR LES DEUX JURYS

N° CANDIDAT	FICHE TECHNIQUE	PAINS DE CONSOMMATION COURANTE				PAINS SPECIAUX				VIENNOISERIE				TOTAL /200	Note FINALE /20 (2)	Code note éliminatoire (3)
		JURY TECHNIQUE	JURY PRODUITS FINIS	TOTAL DU POSTE	MOYENNE DU POSTE (1)	JURY TECHNIQUE	JURY PRODUITS FINIS	TOTAL DU POSTE	MOYENNE DU POSTE (1)	JURY TECHNIQUE	JURY PRODUITS FINIS	TOTAL DU POSTE	MOYENNE DU POSTE (1)			
	a	b	c	d	e	f	g	h	i	j	k	l	m	n	o	
	/20	/20	/40	(b+c) /60	(d:3) /20	/20	/40	(f+g) /60	(h:3) /20	/20	/40	(j+k) /60	(l:3) /20	a+d+h+l	n : 10	

(1) Ne pas arrondir. Si inférieure à 10 = note éliminatoire.

(2) Arrondir la note finale à l'entier supérieur.

(3) Code à indiquer : 0 = pas de partie éliminatoire 1 = pains de consommation courante 2 = pains spéciaux 3 = viennoiseries

**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 Coefficient : 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

<input type="text"/>	Pains de mie ronds pesés à	<input type="text"/>
<input type="text"/>	Pains de mie carrés fermés pesés à	<input type="text"/>
<input type="text"/>	Pains de mie carrés ouverts pesés à ...	<input type="text"/>

Recette :

750 g	farine de gruau
750 g	farine ordinaire
800 g	eau
45 g	sucré
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	sucré
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 PATISSIERE 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

Examens : CAP / BEP		Session 2002	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 Coefficient : CAP 10 BEP 6

Sujet n° 2

→ Pains spéciaux et viennoiseries – Tirage au sort

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

TIRAGE AU SORT

SUJET N° 2

- 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

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 jaunes d'oeufs

Examens : CAP / BEP		Session 2002	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 Coefficient : 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)

- 6 petits pains façonnage navette, coupe ciseaux
- 6 petits pains façonnage divers, non coupés
- 12 tresses à une branche

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.

Examens : CAP / BEP		Session 2002	Sujet n° 3
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 Coefficient : CAP 10 BEP 6

Sujet n° 4

→ Pains spéciaux et viennoiseries – Tirage au sort

TIRAGE AU SORT

SUJET N° 4

- **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

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

- **Viennoiseries : 24 pains au lait (pesés à 75g)**

- 6 petits pains façonnage navette, coupe ciseaux
- 6 petits pains ronds, coupe ciseaux
- 12 petits pains non coupés, deux formes différentes

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.

Examens : CAP / BEP		Session 2002	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 Coefficient : 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 jaunes d'oeufs

Examens : CAP/BEP		Session 2002	Sujet n° 5
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	