

FICHE DE FABRICATION ET D'ORGANISATION
(durée indéterminée)

La correction de cette fiche sera effectuée par le Président du jury ou son remplacement avec l'aide d'un professeur. Ils apprécieront le résultat par rapport aux données fixées.

En aucun cas la note de la fiche de fabrication et d'organisation ne doit être communiquée au jury avant la fin des épreuves.

Le réglage du matériel de fermentation sera effectué par le responsable du fournil (température ne devant pas excéder 25°C)

1°- FICHE DE FABRICATION (14 POINTS)

PAINS COURANTS : 6 points

Le responsable devra donner aux candidats :

- la commande de pains
- la température du fournil
- la température de la farine
- l'hydratation de la farine

Correction : Si le candidat s'est trompé dans les quantités, soit pour la farine, soit pour l'eau, soit pour le sel, entre 30 et 40 g/litre, soit pour la levure, entre 20 et 40 g/litre, soit pour la température de base, entre 48 et 56, il obtient 0 sur 6.

PAIN SPECIAL : 4 points

Le responsable devra procéder au tirage au sort. Le candidat après le tirage, indiquera sa recette et confectionnera (pétrissage batteur) l'une des recettes suivantes :

- 6 pains de mie, carrés fermés poids selon moule
- 6 pains viennois, baguettes moulées pesées à 300 g
- 6 pains de son, pâtons pesés à 350 g
- 6 pains complets, pâtons pesés à 350 g
- 6 pains de campagne, pâtons pesés à 550 g
- 6 pains de méteil, pâtons pesés à 400 g

Le poids des différents pâtons sera indiqué sur un tableau ainsi que sur la fiche tirée au sort. La recette proposée devra être conforme à la réglementation et aux bases données ;

Faute très grave = 0 sur 4 (corrigé 1/2)

Les produits devront être façonnés manuellement et être disposés sur couches.

VIENNOISERIE : 4 points

Le responsable devra procéder au tirage au sort. Le candidat, après tirage, indiquera sa recette et les quantités de crème, raisins, bâtons chocolat, nécessaires à sa réalisation. Il confectionnera avec les bases fournies, l'une des quantités suivantes.

- 18 croissants, 18 pains au chocolat, 16 pains aux raisins (pâte à pétrir par le candidat)
- 10 brioches individuelles à tête, 8 pains au lait (pâte déjà pétrie)

la recette proposée doit être conforme aux bases données (corrigé 2/2) avec tolérances d'usage ; erreur grave, oubli = 0 sur 4. Le candidat pourra choisir la matière grasse (beurre ou margarine).

ACADEMIE DE CAEN	BEP – CAP	SESSION 2002
BEP Alimentation / CAP Boulanger		
EP1 Pratique professionnelle		
<i>INSTRUCTION</i> <i>au président du jury et professeur responsable</i>	Durée : 7 heures	Page 1/2

2°- FICHE D'ORGANISATION (6 POINTS)

Le responsable devra être donner aux candidats :

- l'horaire disponible pour le pétrissage (1 heure après le début des épreuves pendant 60 minutes)
- les horaires de cuisson sont donnés par le responsable du centre durant les 2 dernières heures.

Le candidat devra établir son diagramme d'organisation à partir de ces bases.

Correction : - le temps d'exécution des différentes fabrications doit être bien déterminé.
1 point de moins par faute (lecture linéaire)
- les interventions ne doivent pas se chevaucher (lecture verticale)

La note finale sur 200 sera reportée sur le procès verbal :

- 20 points fiche
- 60 points pains courants
- 60 points pain spécial
- 60 points viennoiserie

Rappel de l'arrêté du 20 novembre 2000 relatif à la notation aux examens du CAP et du BEP (J.O.) du 29/11/2000.

- La notation aux épreuves obligatoires ou facultatives, s'effectue de 0 à 20 points entiers ou en demi point.
- La note moyenne du domaine professionnel ainsi que la note moyenne générale de l'examen du CAP ou du BEP sont exprimées de 0 à 20 en points décimaux, à deux chiffres après la virgule.

En ce qui concerne le BEP Alimentation et le CAP Boulanger, un document académique avait été élaboré afin d'atténuer et de réguler les effets négatifs de ces notes.

Les règles contenues dans ce document seront appliquées uniquement lors du jury final de délibération.

ACADEMIE DE CAEN	BEP – CAP	SESSION 2002
BEP Alimentation / CAP Boulanger		
EP1 Pratique professionnelle		
<i>INSTRUCTION</i> <i>au président du jury et professeur responsable</i>	Durée : 7 heures	Page 2/2