

1°- FICHE DE FABRICATION ET D'ORGANISATION

Vous devez remplir les fiches de fabrication et d'organisation qui vous seront remises au début des épreuves après :

- un tirage au sort pour les pains spéciaux,
- un tirage au sort pour les viennoiseries

Vous remettrez la fiche de fabrication et d'organisation à la fin de l'épreuve pour photocopie.

Vous pouvez rectifier votre fiche de fabrication si vous constatez une erreur durant l'épreuve en le signalant au Président du jury par une note écrite et signée.

2° PAINS COURANTS

Vous recevrez les instructions du Président du jury pour :

- les quantités à pétrir,
- l'utilisation du pétrin,
- l'utilisation du four.

Vous devez fabriquer, en une seule prétissée, pétrissage intensifié et méthode directe, les trois catégories de pains mentionnées sur votre fiche en respectant votre commande.

3° PAIN SPECIAL ET PAIN DECORE

Vous devez confectionner, au batteur, le pain spécial tiré au sort. Le poids des pâtons vous sera donné.

Vous devez confectionner pour votre boule décorée, un décor dont le thème sera libre et qui comporte des épis et des roses. Vous pouvez utiliser un gabarit.

Vous devez tenir compte impérativement des instructions concernant l'utilisation du four.

4° VIENNOISERIE

a) Vous devez confectionner les viennoiseries tirées au sort avec la pâte que vous pétrissez :

- Pour réaliser 18 croissants, ou 18 pains au chocolat ou 16 pains aux raisins

b) Vous devez confectionner les viennoiseries tirées au sort avec la pâte qui vous sera fournie : (400 g)

- pour réaliser 10 brioches individuelles à tête ou 8 pains au lait.

NOTE IMPORTANTE

L'ensemble de votre fabrication doit être présenté sur une table de travail 7 heures après le début des épreuves.

La fabrication des pains spéciaux, du pain décoré et de la viennoiserie se déroulera pendant les temps morts de l'épreuve de panification.

La pâte morte et la pâte à écrire vous seront fournies.

ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	SESSION 2002
BEP Alimentation / CAP Boulanger		
EP1 Pratique Professionnelle		
<i>SUJET</i>	Durée : 7 heures	Page 1/2

FICHE D'ORGANISATION

Horaire d'organisation

6 points

Pains courants : le pétrin est libre de [] à []
: le four est libre de [] à []
Pains spéciaux : le four est libre de [] à []
Viennoiserie : le four est libre de [] à []
Pain décoré : le four est libre de [] à []

*Comment utiliser le tableau
D'organisation durant les 7 heures*

.4 cases = 1 heure
.1 case = 15 minutes

Symboles

- P = pétrissage (case(s) à colorier en bleu),
- T = Pesages, boulages, tournages détaillages, décors (case(s) à colorier en vert),
- Case vide = pointages, détentes, apprêts,
- C = cuisson (case(s) à colorier en rouge).

Ecrire avec l'encre noire

Panification courante																			
Pains spéciaux																			
Viennoiserie	a)																		
	b) ne pas pétrir																		
Pain décoré																			

ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	SESSION 2002
BEP Alimentation / CAP Boulanger		
EP1 Pratique Professionnelle		
<i>SUJET</i>	Durée : 7 h 00	Page 2/2

FICHE DE FABRICATION

PAINS COURANTS (pétrissage intensifié direct) : **6 points**

Réaliser la commande de pains cuits indiquée ci-dessous. Indiquer les quantités et les températures.

- Baguette de 200g
dont.....
- Courts de 250g
- Pains long de 400 g
dont.....
- Boule décorée
.....

Ingrédients de base	Coef.	Total à pétrir
Farine.....
Eau.....
Levure.....
Sel.....
Améliorant.....
Masse :

Hydratation : %
 T° de base :.....
 T° de fournil :.....
 T° de farine :.....
 T° eau :.....

Poids de pâte :

PAIN SPECIAL : **4 points**

Indiquer ci-dessous les ingrédients
 Nécessaires pour réaliser.....

 Poids de pâte :

Ingrédients de base	Coef	Total à pétrir
Masse :

VIENNOISERIE a) : **2 points**

Avec 500 g de farine, réaliser.....
 Indiquer, ci-dessous, les ingrédients nécessaires
 et les quantités :

.....

VIENNOISERIE b) : **2 points**

Avec 500 g de farine, vous avez à fabriquer une
 Pâte à :
 Indiquer, ci-dessous, les ingrédients nécessaires
 et les quantités :

.....

