

GRUPEMENT INTERACADEMIQUE IV

SESSION

2003

B.E.P. : ALIMENTATION Option BOULANGER

C.A.P. : BOULANGER

EPREUVE :
PRATIQUE PROFESSIONNELLE

DUREE :
BEP :
CA :

BEP : 6
CAP : 10

L'usage des calculatrices est
autorisé
mais leur échange entre candidats
est interdit

CORRIGE

(valeur indicative)
SUJET n° 1

jd-3 F

N° du CANDIDAT :

FICHE DE FABRICATION

NOTE SUR 20 :

| INGREDIENTS | FOURNEE | PAIN SPECI | SPECIAL B | PATE A CROISSANTS | PATE LEVEE |
|---|-----------|------------|-----------|-------------------|------------|
| Poids de pâte | 17,980 kg | | | | |
| Farine ordinaire | 11,200 kg | 500 g | 600 g | 500 g | 500 g |
| Farine de force | | | | 500 g | 500 g |
| Farine complète | | | | | |
| Farine de seigle | | | 900 g | | |
| Farine de gruau | | 500 g | | | |
| Pâte fermentée | | | 750 g | | |
| Eau | 6,70 l | 0,55 l | 1 l | 0,60 l | |
| Sucre semoule | | 50 g | | 100 g | 100 g |
| Sel | 221 g | 20 g | 30 g | 20 g | 20 g |
| Poudre de lait | | | | 20 g | |
| Levure | 200 g | 40 g | 30 g | 40 g | 30 g |
| oeufs | | 1 | | | 12 |
| Matières grasse | | 100 g | | 500 g | 500 g |
| Température de l'eau | | | | | |
| Durée du pétrissage | | | | | |
| en 1ère vitesse | | | | | |
| en 2ème vitesse | | | | | |
| Température de la pâte | | | | | |
| durée du pointage | | | | | |
| Température de cuisson | | | | | |
| Durée de cuisson | | | | | |
| Ordre de pétrissage des différentes pâtes | | | | | |
| NOTE | / 10 | 12,5 | 12,5 | 12,5 | 12,5 |

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV

SESSION: 2003

B.E.P. : ALIMENTATION Option BOULANGER

C.A.P. : BOULANGER

BEP : 6

CA : 10

EPREUVE : DUREE : CAP : 10

PRATIQUE PROFESSIONNELLE

jd-3 n

CORRIGE

(valeur indicative)

SUJET n. 2

L'usage des calculatrices est autorisé mais leur échange entre candidats est interdit

| N° du CANDIDAT : | | FICHE DE FABRICATION | | | | NOTE SUR 20 : | |
|---|-----------|----------------------|-----------|-------------------|------------|---------------|-------|
| INGREDIENTS | FOURNEE | PAIN SPECI | SPECIAL B | PATE A CROISSANTS | PATE LEVEE | | |
| Poids de pâte | 14, 20 kg | | | | | | |
| Farine ordinaire | 2, 320 kg | 500 g | 1, 300 kg | 500 g | 500 g | | |
| Farine de force | | | | 500 g | 500 g | | |
| Farine complète | | | | | | | |
| Farine de seigle | | 500 g | 200 g | | | | |
| Farine de gruau | | | | | | | |
| Pâte fermentée | | | 500 g | | | | |
| Eau | 5,60 l | 0,1 l | 0,90 l | 0,60 l | | | |
| Sucre semoule | | 40 g | | 100 g | | | |
| Sel | 1,95 g | 20 g | 30 g | 20 g | 20 g | | |
| Poudre de lait | | 50 g | | 20 g | | | |
| Levure | 1,70 g | 50 g | 30 g | 40 g | 30 g | | |
| oeufs | | 1 | | | 12 | | |
| Matières grasses | | 100 g | | 500 g | 500 g | | |
| Température de l'eau | | | | | | | |
| Durée du pétrissage en 1ère vitesse | | | | | | | |
| en 2ème vitesse | | | | | | | |
| Température de la pâte | | | | | | | |
| durée du pointage | | | | | | | |
| Température de cuisson | | | | | | | |
| Durée de cuisson | | | | | | | |
| Ordre de pétrissage des différentes pâtes | | | | | | | |
| NOTE | / 10 | | / 2,5 | | / 2,5 | | / 2,5 |

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV

SESSION: 2003

L'usage des calculatrices est autorisé mais leur échange entre candidats est interdit

B.E.P. : ALIMENTATION Option BOULANGER

C.A.P. : BOULANGER

EPREUVE : DURÉE : BEP : 6
 PRATIQUE PROFESSIONNELLE CA : 10

COPYRICE
 (Valeur Numérique)

NOTE SUR 20 : **SUBJET n° 3**

FICHE DE FABRICATION

| INGREDIENTS | FOURNEE | PAIN SPEC. | SPECIAL B | PATE A CROISSANTS | PATE LEVEE |
|----------------------|-----------|------------|-----------|-------------------|------------|
| Poids de pâte | 15,250 kg | | | | |
| Farine ordinaire | 9,150 kg | 500g | 600g | 500g | 500g |
| Farine de force | | | | 500g | 500g |
| Farine complète | | | | | |
| Farine de seigle | | 500g | 900g | | |
| Farine de gruau | | | | | |
| Pâte fermentée | | | 750g | | |
| Eau | 6,10 l | 0,55 l | 1 l | 0,60 l | |
| Sucre semoule | | 40g | | 100g | 100g |
| Sel | 20g | 20g | 30g | 20g | 20g |
| Poudre de lait | | 50g | | 20g | |
| Levure | 183g | 50g | 30g | 40g | 30g |
| oeufs | | 1 | | | 12 |
| Matières grasses | | 100g | | 50g | 50g |
| Température de l'eau | | | | | |

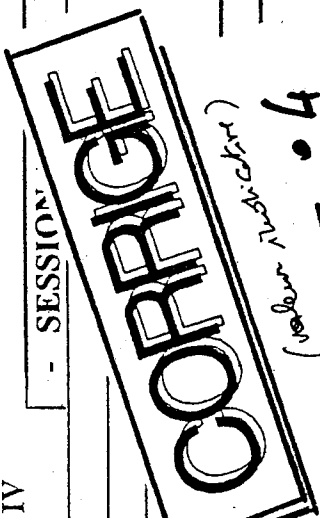
| | | | | | |
|------------------------|--|--|--|--|--|
| Durée du pétrissage | | | | | |
| en 1ère vitesse | | | | | |
| en 2ème vitesse | | | | | |
| Température de la pâte | | | | | |
| durée du pointage | | | | | |
| Température de cuisson | | | | | |
| Durée de cuisson | | | | | |

| | | | | | |
|---|------|-------|-------|-------|-------|
| Ordre de pétrissage des différentes pâtes | | | | | |
| NOTE | / 10 | / 2,5 | / 2,5 | / 2,5 | / 2,5 |

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV

SESSION 2003
 BEP : 6
 CAP : 10

L'usage des calculatrices est autorisé
 mais leur échange entre candidats est interdit



B.E.P. : ALIMENTATION Option BOULANGER
 C.A.P. : BOULANGER

EPREUVE : DUREE : BEP :
 PRATIQUE PROFESSIONNELLE CA :

FICHE DE FABRICATION

NOTE SUR 20 :

| INGREDIENTS | FOURNEE | PAIN SPECI | SPECIAL B | PATE A CROISSANTS | PATE LEVEE |
|----------------------|-----------|------------|---------------|-------------------|------------|
| Poids de pâte | 13,600 kg | | | | |
| Farine ordinaire | 8,500 kg | 500g | | 500g | 1500g |
| Farine de force | | | | 500g | 500g |
| Farine complète | | | 1,500 kg | | |
| Farine de seigle | | | | | |
| Farine de gruau | | 500g | | | |
| Pâte fermentée | | | | | |
| Eau | 5,40 L | 0,55 L | 4,50 g | 0,60 L | |
| Sucre semoule | | 50g | 1,40 L | 1,00 g | 100 g |
| Sel | 170g | 20g | 30g | 20g | 20g |
| Poudre de lait | | | farine de blé | 20g | |
| Levure | 150g | 40g | 40g | 40g | 30g |
| oeufs | | 1 | | | 12 |
| Matières grasses | | 100g | farine de blé | 500g | 500g |
| Température de l'eau | | | | | |

| | | | | | |
|------------------------|--|--|--|--|--|
| Durée du pétrissage | | | | | |
| en 1ère vitesse | | | | | |
| en 2ème vitesse | | | | | |
| Température de la pâte | | | | | |
| durée du pointage | | | | | |
| Température de cuisson | | | | | |
| Durée de cuisson | | | | | |

Ordre de pétrissage des différentes pâtes

| | | | | | |
|------|------|-------|-------|-------|-------|
| NOTE | / 10 | / 2,5 | / 2,5 | / 2,5 | / 2,5 |
|------|------|-------|-------|-------|-------|

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV

SESSION 2003

L'usage des calculatrices est autorisé
mais leur échange entre candidats est interdit

B.E.P. : ALIMENTATION Option BOULANGER

C.A.P. : BOULANGER

EPREUVE : PRATIQUE PROFESSIONNELLE

BEP : 6
CAP : 10

CORRIGE
(valable uniquement)

jd-3 c

N° du CANDIDAT : FICHE DE FABRICATION

NOTE SUR 20 :

| INGREDIENTS | FOURNEE | PAIN SPECIA | SPECIAL B | PATE A CROISSANTS | PATE LEVEE |
|---|-----------|-------------|-----------|-------------------|------------|
| Poids de pâte | 15,300 kg | | | | |
| Farine ordinaire | 9,570 kg | 600g | 500g | 500g | 500g |
| Farine de force | | | | 500g | 500g |
| Farine complète | | | | | |
| Farine de seigle | | 900g | | | |
| Farine de gruau | | | 500g | | |
| Pâte fermentée | 750g | | | | |
| Eau | 5,75L | 1L | 0,55L | 0,60L | |
| Sucre semoule | | | 40g | 100g | 100g |
| Sel | 189g | 30g | 20g | 20g | 20g |
| Poudre de lait | | | 50g | 20g | |
| Levure | 172g | 30g | 50g | 40g | 30g |
| oeufs | | | 1 | | 12 |
| Matières grasses | | | 100g | 500g | 500g |
| Température de l'eau | | | | | |
| Durée du pétrissage | | | | | |
| en 1ère vitesse | | | | | |
| en 2ème vitesse | | | | | |
| Température de la pâte | | | | | |
| durée du pointage | | | | | |
| Température de cuisson | | | | | |
| Durée de cuisson | | | | | |
| Ordre de pétrissage des différentes pâtes | | | | | |
| NOTE | / 10 | / 2,5 | / 2,5 | / 2,5 | / 2,5 |

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV

SESSION

2003

L'usage des calculatrices est autorisé mais leur échange entre candidats est interdit

B.E.P. : ALIMENTATION Option BOULANGER

C.A.P. : BOULANGER

EPREUVE : DUREE : BEP : 6

PRATIQUE PROFESSIONNELLE

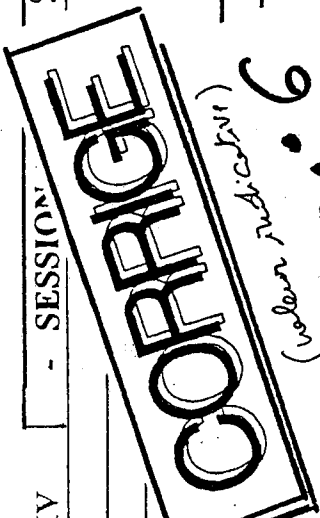
CA :

CAP : 10

jd-3 H

N° du CANDIDAT : FICHE DE FABRICATION

NOTE SUR 20 :



SUJET N° 6

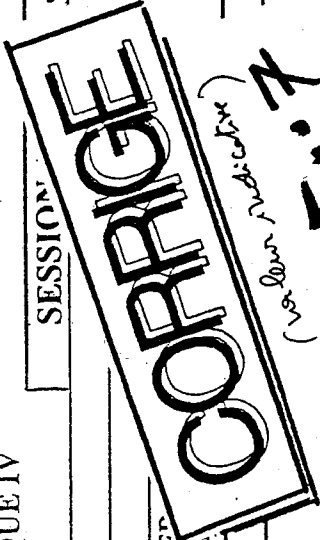
| INGREDIENTS | FOURNEE | PAIN SPECIAL | SPECIAL B | PATE A CROISSANTS | PATE LEVEE |
|---|-----------|--------------|-----------|-------------------|------------|
| Poids de pâte | 15,300 kg | | | | |
| Farine ordinaire | 9,560 kg | | 500g | 500g | 500g |
| Farine de force | | 1,500 kg | | 500g | 500g |
| Farine complète | | | | | |
| Farine de seigle | | | | | |
| Farine de gruau | | | 500g | | |
| Pâte fermentée | | 450g | | | |
| Eau | 5,75 L | 1,10 L | 0,55 L | 0,60 L | |
| Sucre semoule | | | 50g | 100g | 100g |
| Sel | 190 g | 30g | 20g | 20g | 20g |
| Poudre de lait | | puantif | | | |
| Levure | 170 g | 40g | 40g | 40g | 30g |
| oeufs | | | 1 | | 12 |
| Matières grasses | | puantif | | | |
| Température de l'eau | | | 100g | 500g | 500g |
| Durée du pétrissage | | | | | |
| en 1ère vitesse | | | | | |
| en 2ème vitesse | | | | | |
| Température de la pâte | | | | | |
| durée du pointage | | | | | |
| Température de cuisson | | | | | |
| Durée de cuisson | | | | | |
| Ordre de pétrissage des différentes pâtes | | | | | |
| NOTE | / 10 | / 2,5 | / 2,5 | / 2,5 | / 2,5 |

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV

SESSION: 2003

BEP : 6
CAP : 10

L'usage des calculatrices est autorisé mais leur échange entre candidats est interdit



B.E.P. : ALIMENTATION Option BOULANGER
C.A.P. : BOULANGER

EPREUVE : DURÉE : BEP :
PRATIQUE PROFESSIONNELLE CA :

id-3 E FICHE DE FABRICATION

N° du CANDIDAT : NOTE SUR 20 :

| INGREDIENTS | FOURNEE | PAIN SPECI | SPECIAL B | PATE A CROISSANTS | PATE LEVEE |
|---|-----------|---------------|-----------|-------------------|------------|
| Poids de pâte | 13, 30 kg | | | | |
| Farine ordinaire | 8, 593 kg | | 750g | 500g | 500g |
| Farine de force | | 1, 500 kg | | 500g | 500g |
| Farine complète | | | | | |
| Farine de seigle | | | | | |
| Farine de gruau | | | | | |
| Pâte fermentée | | 450g | | | |
| Eau | 5, 217 L | 1, 10 L | 0, 85 L | 0, 60 L | |
| Sucre semoule | | | 60g | 100g | 100g |
| Sel | 170g | | 30g | 20g | 20g |
| Poudre de lait | | farine de blé | 75g | 20g | 30g |
| Levure | 155g | | 75g | 40g | 12 |
| oeufs | | | 1 | | |
| Matières grasses | | farine de blé | 150g | 500g | 500g |
| Température de l'eau | | | | | |
| Durée du pétrissage en 1ère vitesse | | | | | |
| en 2ème vitesse | | | | | |
| Température de la pâte | | | | | |
| durée du pointage | | | | | |
| Température de cuisson | | | | | |
| Durée de cuisson | | | | | |
| Ordre de pétrissage des différentes pâtes | | | | | |
| NOTE | / 10 | / 2,5 | / 2,5 | / 2,5 | / 2,5 |

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV

SESSION 2003

L'usage des calculatrices est autorisé mais leur échange entre candidats est interdit

B.E.P. : ALIMENTATION Option BOULANGER
C.A.P. : BOULANGER

EPREUVE : DURÉE : BEP : 6
PRATIQUE PROFESSIONNELLE CA : CAP : 10

CORRIGE
(valeur indicative) **SUJET n° 8**

N° du CANDIDAT : FICHE DE FABRICATION NOTE SUR 20 :

| INGREDIENTS | FOURNEE | PAIN SPEC | SPECIAL B | PATE A CROISSANTS | PATE LEVEE |
|---|-----------|-----------|-----------|-------------------|------------|
| Poids de pâte | 15,100 kg | 500g | 1,300g | 500g | 500g |
| Farine ordinaire | 9,440 kg | | | 500g | 500g |
| Farine de force | | | | | |
| Farine complète | | | | | |
| Farine de seigle | | 500g | 200g | | |
| Farine de gruau | | | | | |
| Pâte fermentée | | | | | |
| Eau | 5,66 l | 0,55 l | 500g | 0,60 l | |
| Sucre semoule | | 50g | 0,90 l | 100g | 100g |
| Sel | 190g | 20g | 30g | 20g | 20g |
| Poudre de lait | | | | 20g | |
| Levure | 170g | 40g | 30g | 40g | 30g |
| oeufs | | 1 | | | 12 |
| Matières grasses | | 100g | | 500g | 500g |
| Température de l'eau | | | | | |
| Durée du pétrissage en 1ère vitesse | | | | | |
| en 2ème vitesse | | | | | |
| Température de la pâte | | | | | |
| durée du pointage | | | | | |
| Température de cuisson | | | | | |
| Durée de cuisson | | | | | |
| Ordre de pétrissage des différentes pâtes | | | | | |
| NOTE | / 10 | 12,5 | 12,5 | 12,5 | 12,5 |

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV

SESSION 2003

L'usage des calculatrices est autorisé mais leur échange entre candidats est interdit

B.E.P. : ALIMENTATION Option BOULANGER

C.A.P. : BOULANGER

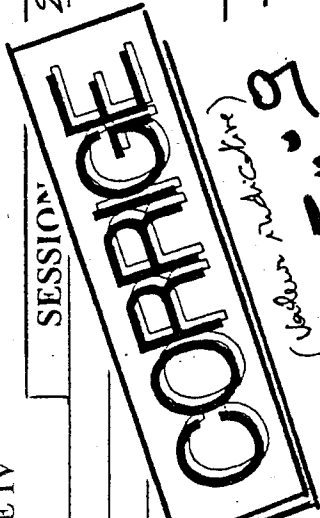
EPREUVE : DUREE : BEP : 6

PRATIQUE PROFESSIONNELLE CA : 10

jd-3 D

N° du CANDIDAT : FICHE DE FABRICATION

NOTE SUR 20 :



| INGREDIENTS | FOURNEE | PAIN SPECI | SPECIAL B | PATE A CROISSANTS | PATE LEVEE |
|---|-----------|------------|-----------|-------------------|------------|
| Poids de pâte | 14,600 kg | | | | |
| Farine ordinaire | 9,125 kg | 1,300 kg | 500 g | 500 g | 500 g |
| Farine de force | | | | 500 g | 500 g |
| Farine complète | | | | | |
| Farine de seigle | | 200 g | | | |
| Farine de gruau | | | | | |
| Pâte fermentée | | 500 g | | | |
| Eau | 5,475 l | 0,95 l | 0,60 l | | |
| Sucre semoule | 170 g | 50 g | 100 g | | 100 g |
| Sel | | 20 g | 20 g | | 20 g |
| Poudre de lait | | | | | |
| Levure | 190 g | 20 g | 40 g | 40 g | 30 g |
| oeufs | | | 1 | | 12 |
| Matières grasses | | | | 500 g | 500 g |
| Température de l'eau | | | | | |
| Durée du pétrissage | | | | | |
| en 1ère vitesse | | | | | |
| en 2ème vitesse | | | | | |
| Température de la pâte | | | | | |
| durée du pointage | | | | | |
| Température de cuisson | | | | | |
| Durée de cuisson | | | | | |
| Ordre de pétrissage des différentes pâtes | | | | | |
| NOTE | / 10 | / 2,5 | / 2,5 | / 2,5 | / 2,5 |

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV

SESSION: 2003
 BEP : 6
 CAP : 10

L'usage des calculatrices est autorisé
 mais leur échange entre candidats est interdit



DUREE : BEP
 CA

B.E.P. : ALIMENTATION Option BOULANGER
 C.A.P. : BOULANGER

EPREUVE : PRATIQUE PROFESSIONNELLE

jd-3 A

FICHE DE FABRICATION

NOTE SUR 20 :

| INGREDIENTS | FOURNEE | PAIN SPECI | SPECIAL B | PATE A CROISSANTS | PATE LEVEE |
|---|-----------|------------|-----------|-------------------|------------|
| Poids de pâte | 15,120 kg | | | | |
| Farine ordinaire | 9,450 kg | 500g | 600g | 500g | 500g |
| Farine de force | | | | 500g | 500g |
| Farine complète | | | | | |
| Farine de seigle | | 500g | 300g | | |
| Farine de gruau | | | | | |
| Pâte fermentée | | | 750g | | |
| Eau | 5,67 l | 0,55 l | 1 l | 0,60 l | |
| Sucre semoule | | 50g | | 100g | 100g |
| Sel | 190g | 20g | 30g | 20g | 20g |
| Poudre de lait | | | | 20g | |
| Levure | 170g | 40g | 30g | 40g | 30g |
| oeufs | | 1 | | | 12 |
| Matières grasses | | 100g | | 500g | 500g |
| Température de l'eau | | | | | |
| Durée du pétrissage en 1ère vitesse | | | | | |
| en 2ème vitesse | | | | | |
| Température de la pâte | | | | | |
| durée du pointage | | | | | |
| Température de cuisson | | | | | |
| Durée de cuisson | | | | | |
| Ordre de pétrissage des différentes pâtes | | | | | |
| NOTE | / 10 | / 2,5 | / 2,5 | / 2,5 | / 2,5 |

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV

SESSION: 2003

B.E.P. : ALIMENTATION Option BOULANGER

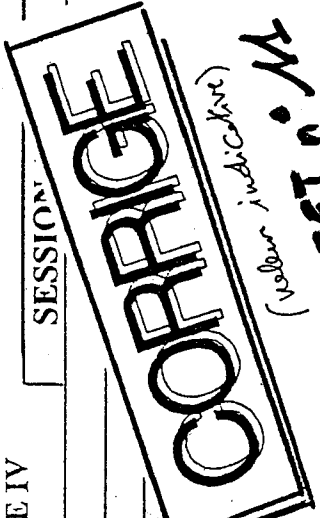
C.A.P. : BOULANGER

EPREUVE : DUREE : BEP : 6

PRATIQUE PROFESSIONNELLE CA : CAP : 10

jd-3 B

L'usage des calculatrices est autorisé mais leur échange entre candidats est interdit



| N° du CANDIDAT : <input type="text"/> | | FICHE DE FABRICATION | | NOTE SUR 20 : <input type="text"/> | |
|---------------------------------------|-----------|----------------------|-----------|------------------------------------|------------|
| INGREDIENTS | FOURNEE | PAIN SPECIAL | SPECIAL B | PATE A CROISSANTS | PATE LEVEE |
| Poids de pâte | 13,700 kg | | | | |
| Farine ordinaire | 8,562 kg | 500 g | 1,300 kg | 500 g | 500g |
| Farine de force | | | | 500g | 500g |
| Farine complète | | | | | |
| Farine de seigle | | 500 g | 200 g | | |
| Farine de gruau | | | | | |
| Pâte fermentée | | | | | |
| Eau | 5,137 L | 0,55 L | 500 g | 0,60 L | |
| Sucre semoule | | 40 g | 0,90 L | 100g | 100g |
| Sel | 170 g | 20 g | 30 g | 20g | 20g |
| Poudre de lait | | 50 g | | 20g | |
| Levure | 154 g | 50 g | 30 g | 40 g | 30 g |
| oeufs | | 1 | | | 12 |
| Matières grasses | | 100 g | | 500 g | 500 g |
| Température de l'eau | | | | | |

| | | | | | |
|---|------|-------|-------|-------|-------|
| Durée du pétrissage | | | | | |
| en 1ère vitesse | | | | | |
| en 2ème vitesse | | | | | |
| Température de la pâte | | | | | |
| durée du pointage | | | | | |
| Température de cuisson | | | | | |
| Durée de cuisson | | | | | |
| Ordre de pétrissage des différentes pâtes | | | | | |
| NOTE | / 10 | / 2,5 | / 2,5 | / 2,5 | / 2,5 |

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV

SESSION: 2003
 BEP : 6
 CAP : 10

CORRIGE
 (valeur 1 point)

L'usage des calculatrices est
 autorisé
 mais leur échange entre candidats
 est interdit

B.E.P. : ALIMENTATION Option BOULANGER
 C.A.P. : BOULANGER

EPREUVE : DUREE :
 PRATIQUE PROFESSIONNELLE

jd-3 *
 N° du CANDIDAT : FICHE DE FABRICATION
 NOTE SUR 20 :

| INGREDIENTS | FOURNEE | PAIN SPECI | SPECIAL B | PATE A CROISSANTS | PATE LEVEE |
|---|-----------|------------|-----------|-------------------|------------|
| Poids de pâte | 16,900 kg | | | | |
| Farine ordinaire | 10,570 kg | 500g | | 500g | 500g |
| Farine de force | | | | 500g | 500g |
| Farine complète | | | 1,500 kg | | |
| Farine de seigle | | | | | |
| Farine de gruau | | 500g | | | |
| Pâte fermentée | | | | | |
| Eau | 6,35 l | 0,55 l | 450g | 0,60 l | |
| Sucre semoule | | 40g | 1,10 l | | |
| Sel | 210g | 20g | 30g | 100g | 100g |
| Poudre de lait | | 50g | farine | 20g | 20g |
| Levure | 130g | 50g | farine | 40g | 30g |
| oeufs | | 1 | | | 12 |
| Matières grasse | | 100g | farine | 500g | 500g |
| Température de l'eau | | | | | |
| Durée du pétrissage | | | | | |
| en 1ère vitesse | | | | | |
| en 2ème vitesse | | | | | |
| Température de la pâte | | | | | |
| durée du pointage | | | | | |
| Température de cuisson | | | | | |
| Durée de cuisson | | | | | |
| Ordre de pétrissage des différentes pâtes | | | | | |
| NOTE | / 10 | / 2,5 | / 2,5 | / 2,5 | / 2,5 |

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV

SESSION

2003

L'usage des calculatrices est autorisé
mais leur échange entre candidats est interdit

B.E.P. : ALIMENTATION Option BOULANGER

C.A.P. : BOULANGER

EPREUVE : PRATIQUE PROFESSIONNELLE

BEP : 6
CAP : 10

jd-3 G

(valeur indicatoire)

FICHE DE FABRICATION

NOTE SUR 20 :

| INGREDIENTS | FOURNEE | PAIN SPECI | SPECIAL B | PATE A CROISSANTS | PATE LEVEE |
|---|-----------|------------|-----------|-------------------|------------|
| Poids de pâte | 14,110 kg | 500g | 1,300 kg | 500g | 500g |
| Farine ordinaire | 8,815 kg | | | 500g | 500g |
| Farine de force | | | | | |
| Farine complète | | | | | |
| Farine de seigle | | 500g | 200g | | |
| Farine de gruau | | | | | |
| Pâte fermentée | | | | | |
| Eau | 5,30 l | 0,55 l | 500g | 0,60 l | |
| Sucre semoule | | 40g | 0,90 l | 100g | 100g |
| Sel | 175g | 20g | 30g | 20g | 20g |
| Poudre de lait | | 50g | | 20g | |
| Levure | 160g | 50g | 30g | 40g | 30g |
| oeufs | | 1 | | | 12 |
| Matières grasses | | 100g | | 500g | 500g |
| Température de l'eau | | | | | |
| Durée du pétrissage | | | | | |
| en 1ère vitesse | | | | | |
| en 2ème vitesse | | | | | |
| Température de la pâte | | | | | |
| durée du pointage | | | | | |
| Température de cuisson | | | | | |
| Durée de cuisson | | | | | |
| Ordre de pétrissage des différentes pâtes | | | | | |
| NOTE | / 10 | / 2,5 | / 2,5 | / 2,5 | / 2,5 |

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV

SESSION 2003

L'usage des calculatrices est autorisé mais leur échange entre candidats est interdit

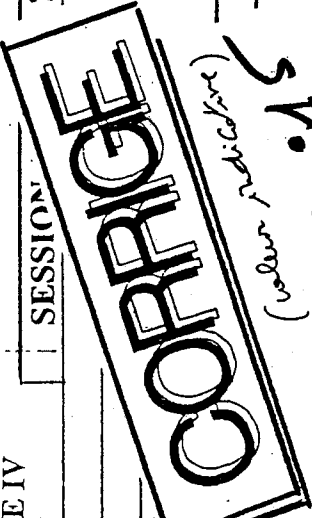
B.E.P. : ALIMENTATION Option BOULANGER

C.A.P. : BOULANGER

EPREUVE : PRACTIQUE PROFESSIONNELLE

BEP : 6

CAP : 10



jd-3 n

FICHE DE FABRICATION

N° du CANDIDAT :

NOTE SUR 20 :

| INGREDIENTS | FOURNEE | PAIN SPECI | SPECIAL B | PATE A CROISSANTS | PATE LEVEE |
|----------------------|----------|------------|-----------|-------------------|------------|
| Poids de pâte | 15,00 kg | | | | |
| Farine ordinaire | 9,400 kg | 500g | 1,200 kg | 500g | 500g |
| Farine de force | | | | 500g | 500g |
| Farine complète | | | | | |
| Farine de seigle | | 500g | 200g | | |
| Farine de gruau | | | | | |
| Pâte fermentée | | | | | |
| Eau | 5,65 L | 0,55 L | 500g | 0,60 L | |
| Sucre semoule | | 50g | 0,30 L | 100g | 100g |
| Sel | 185 g | 2g | 30g | 2g | 2g |
| Poudre de lait | | | | 2g | |
| Levure | 195 g | 40g | 30g | 40g | 30g |
| oeufs | | 1 | | | 12 |
| Matières grasses | | 100g | | 500g | 500g |
| Température de l'eau | | | | | |

| | | | | | |
|------------------------|--|--|--|--|--|
| Durée du pétrissage | | | | | |
| en 1ère vitesse | | | | | |
| en 2ème vitesse | | | | | |
| Température de la pâte | | | | | |
| durée du pointage | | | | | |
| Température de cuisson | | | | | |
| Durée de cuisson | | | | | |

| | | | | | |
|---|------|-------|-------|-------|-------|
| Ordre de pétrissage des différentes pâtes | | | | | |
| NOTE | / 10 | / 2,5 | / 2,5 | / 2,5 | / 2,5 |