

<b>GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV – SESSION 2003</b>		
B.E.P. : ALIMENTATION option Boulanger		
C.A.P. : BOULANGER		
EPREUVE EP1 : Pratique professionnelle	DUREE BEP : 7 h CAP : 7 h	COEFFICIENT : BEP : 06 CAP : 10

**CALCULATRICE AUTORISEE POUR LA FICHE DE FABRICATION**

1/1

- SUJET **1**

- \* Etablissez la fiche de fabrication correspondant à la commande ci-dessous. (2 points)
- \* Confectionnez les produits commandés

Désignation des produits à fabriquer	Quantités	Masse unitaire (en pâte)	Précisions et consignes particulières	
<b>① PAIN DE CONSOMMATION COURANTE (6 points)</b>				
Petits pains	6	80 g	en 2 formes différentes au choix	
Baguettes	12	300 g	dont 2 épis	
Bâtard	4	350 g	/	
Pains	20	550 g	dont 2 polkas	
Pâton	1	1500 g	pour pain décoré	
<b>② PAINS SPECIAUX (6 points)</b>				
A) Pains de mie	/	600 g	en moules ; à partir d' 1 kg de farine	
B) Pains au seigle	/	400 g	à partir d' 1,5 kg de farine	
Pain décoré	1	/	avec le pâton réservé ; pâte morte fournie	
<b>③ VIENNOISERIE (6 points)</b>				
A) Croissants	18	/	] à partir d' 1 kg de farine	
Pièces diverses	15	/		au choix
B) Brioches :			] à partir d' 1 kg de farine	
- couronnes	2	400 g		taillées et sucrées
- petites pièces	/	60 g		/

f

Ce sujet doit rester sur place

<b>GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV - SESSION</b> <i>2023</i>		
B.E.P. : ALIMENTATION option Boulanger		
C.A.P. : BOULANGER		
EPREUVE EP1 : Pratique professionnelle	DUREE BEP : 7 h CAP : 7 h	COEFFICIENT : BEP : 06 CAP : 10

**CALCULATRICE AUTORISEE POUR LA FICHE DE FABRICATION**

1/1

- SUJET *2*

- \* Etablissez la fiche de fabrication correspondant à la commande ci-dessous. (2 points)
- \* Confectionnez les produits commandés

Désignation des produits à fabriquer	Quantités	Masse unitaire (en pâte)	Précisions et consignes particulières
<b>① PAIN DE CONSOMMATION COURANTE (6 points)</b>			
Petits pains	12	80 g	en 3 formes différentes au choix dont 2 échelles et 2 couronnes dont 2 tabatières et 2 fendus pour pain décoré
Baguettes	14	300 g	
Pains	15	550 g	
Pâton	1	1500 g	
<b>② PAINS SPECIAUX (6 points)</b>			
A) Pains viennois	/	300 g	à partir d' 1 kg de farine
B) Pains de campagne	/	400 g	
Pain décoré	1	/	avec le pâton réservé ; pâte morte fournie
<b>③ VIENNOISERIE (6 points)</b>			
A) Croissants	18	/	] à partir d' 1 kg de farine au choix
Autres pièces	15	/	
B) Brioches :			] à partir d' 1 kg de farine
- au sucre	10	50 g	
- à tête	10	/	
- Nanterre	2	suivant moules	
- couronne	1	/	avec le reste

~

Ce sujet doit rester sur place

<b>GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV – SESSION 2003</b>		
B.E.P. : ALIMENTATION option Boulanger		
C.A.P. : BOULANGER		
EPREUVE EP1 : Pratique professionnelle	DUREE BEP : 7 h CAP : 7 h	COEFFICIENT : BEP : 06 CAP : 10

**CALCULATRICE AUTORISEE POUR LA FICHE DE FABRICATION**

1/1

- SUJET **3**

- \* Etablissez la fiche de fabrication correspondant à la commande ci-dessous. (2 points)
- \* Confectionnez les produits commandés

Désignation des produits à fabriquer	Quantités	Masse unitaire (en pâte)	Précisions et consignes particulières	
<b>① PAIN DE CONSOMMATION COURANTE (6 points)</b>				
Ficelles	5	180 g	/	
Baguettes	15	300 g	dont 2 couronnes	
Bâtards	5	350 g	/	
Pains	12	550 g	dont 2 fendus et 2 saucissons	
Pâton	1	1500 g	pour pain décoré	
<b>② PAINS SPECIAUX (6 points)</b>				
A) Baguettes viennoises	6	300 g	à partir d' 1 kg de farine sur pâte fermentée fournie ; à partir d' 1,5 kg de farine	
B) Pains au seigle	/	400 g		
Pain décoré	1	/	avec le pâton réservé ; pâte morte fournie	
<b>③ VIENNOISERIE (6 points)</b>				
A) Croissants	18	/	] à partir d' 1 kg de farine	
Pains au chocolat	18	/		
B) Brioches :			] à partir d' 1 kg de farine	
- couronnes	2	400 g		/
- à tête	10	/		/
- petites pièces au sucre	/	50 g		avec le reste

I

Ce sujet doit rester sur place

**B.E.P. : ALIMENTATION option Boulanger**

**C.A.P. : BOULANGER**

**EPREUVE EP1 : Pratique professionnelle**

DUREE  
**BEP : 7 h**  
**CAP : 7 h**

COEFFICIENT :  
**BEP : 06**  
**CAP : 10**

**CALCULATRICE AUTORISEE POUR LA FICHE DE FABRICATION**

1/1

**- SUJET 4**

- \* Etablissez la fiche de fabrication correspondant à la commande ci-dessous. (2 points)
- \* Confectionnez les produits commandés

Désignation des produits à fabriquer	Quantités	Masse unitaire (en pâte)	Précisions et consignes particulières	
<b>① PAIN DE CONSOMMATION COURANTE (6 points)</b>				
Petits pains	10	80 g	en 2 formes différentes au choix dont 2 échelles dont 2 fendus et 2 couronnes pour pain décoré	
Baguettes	12	300 g		
Pains	14	550 g		
Pâton	1	1500 g		
<b>② PAINS SPECIAUX (6 points)</b>				
A) Pains de mie	/	600 g	en moules ; à partir d' 1 kg de farine à partir d' 1,5 kg de farine	
B) Pains complets	/	400 g		
Pain décoré	1	/	avec le pâton réservé ; pâte morte fournie	
<b>③ VIENNOISERIE (6 points)</b>				
A) Croissants	18	/	] à partir d' 1 kg de farine	
Pièces diverses	15	/		au choix
B) Brioches :			] à partir d' 1 kg de farine	
- couronnes	2	400 g		taillées
- à tête	2	400 g		/
- au sucre	/	50 g		avec le reste

<b>GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV – SESSION 2003</b>		
B.E.P. : ALIMENTATION option Boulanger		
C.A.P. : BOULANGER		
EPREUVE EP1 : Pratique professionnelle	DUREE BEP : 7 h CAP : 7 h	COEFFICIENT : BEP : 06 CAP : 10

**CALCULATRICE AUTORISEE POUR LA FICHE DE FABRICATION**

1/1

- SUJET **5**

- \* Etablissez la fiche de fabrication correspondant à la commande ci-dessous. (2 points)
- \* Confectionnez les produits commandés

Désignation des produits à fabriquer	Quantités	Masse unitaire (en pâte)	Précisions et consignes particulières
<b>① PAIN DE CONSOMMATION COURANTE (6 points)</b>			
Petits pains	10	80 g	en 5 formes différentes au choix dont 2 échelles et 2 couronnes / dont 2 épis et 2 polkas pour pain décoré
Baguettes	10	300 g	
Bâtards	5	350 g	
Pains	15	550 g	
Pâton	1	1500 g	
<b>② PAINS SPECIAUX (6 points)</b>			
A) Pains au seigle	/	600 g	à partir d' 1,5 kg de farine
B) Baguettes viennoises	/	300 g	
Pain décoré	1	/	avec le pâton réservé ; pâte morte fournie
<b>③ VIENNOISERIE (6 points)</b>			
A) Croissants	18	/	à partir d' 1 kg de farine
Chocolatines ou pains au chocolat	18	/	
B) Brioches :			à partir d' 1 kg de farine
- tresses 3 branches	2	300 g	
- couronnes	2	400 g	
- petites à tête	/	/	

Ce sujet doit rester sur place

**B.E.P. : ALIMENTATION** option Boulanger

**C.A.P. : BOULANGER**

**EPREUVE EP1 : Pratique professionnelle**

DUREE  
BEP : 7 h  
CAP : 7 h

COEFFICIENT :  
BEP : 06  
CAP : 10

**CALCULATRICE AUTORISEE POUR LA FICHE DE FABRICATION**

1/1

**- SUJET 6**

\* Etablissez la fiche de fabrication correspondant à la commande ci-dessous. (2 points)

\* Confectionnez les produits commandés

Désignation des produits à fabriquer	Quantités	Masse unitaire (en pâte)	Précisions et consignes particulières	
<b>① PAIN DE CONSOMMATION COURANTE (6 points)</b>				
Petits pains	10	80 g	en 2 formes différentes au choix dont 2 épis / dont 2 saucissons et 2 polkas pour pain décoré	
Baguettes	10	300 g		
Bâtards	5	350 g		
Pains	15	550 g		
Pâton	1	1500 g		
<b>② PAINS SPECIAUX (6 points)</b>				
A) Pains complets	/	400 g	à partir d' 1,5 kg de farine en moules ; à partir d' 1 kg de farine	
B) Pains de mie	/	600 g		
Pain décoré	1	/	avec le pâton réservé ; pâte morte fournie	
<b>③ VIENNOISERIE (6 points)</b>				
A) Croissants	18	/	] à partir d' 1 kg de farine	
Chocolatines	18	/		
B) Brioches :			] à partir d' 1 kg de farine	
- couronne	2	400 g		taillées et sucrées
- tresse	1	400 g		/
- petites pièces	/	60 g		/

**Ce sujet doit rester sur place**

B.E.P. : ALIMENTATION option Boulanger

C.A.P. : BOULANGER

EPREUVE EP1 : Pratique professionnelle

DUREE  
BEP : 7 h  
CAP : 7 h

COEFFICIENT :  
BEP : 06  
CAP : 10

**CALCULATRICE AUTORISEE POUR LA FICHE DE FABRICATION**

1/1

**- SUJET 7**

\* Etablissez la fiche de fabrication correspondant à la commande ci-dessous. (2 points)

\* Confectionnez les produits commandés

Désignation des produits à fabriquer	Quantités	Masse unitaire (en pâte)	Précisions et consignes particulières
<b>① PAIN DE CONSOMMATION COURANTE (6 points)</b>			
Petits pains	12	80 g	en 4 formes différentes au choix dont 2 échelles et 2 épis / dont 2 tabatières et 2 auvergnats pour pain décoré
Baguettes	14	300 g	
Bâtards	5	350 g	
Pains	10	550 g	
Pâton	1	1500 g	
<b>② PAINS SPECIAUX (6 points)</b>			
A) Pains complets	/	400 g	à partir d' 1,5 kg de farine
B) Baguettes viennoises	/	300 g	à partir d' 1,5 kg de farine
Pain décoré	1	/	avec le pâton réservé ; pâte morte fournie
<b>③ VIENNOISERIE (6 points)</b>			
A) Pains aux raisins	18	/	] à partir d' 1 kg de farine
Croissants	18	/	
B) Brioches :			] à partir d' 1 kg de farine
- Nanterre	2	suivant moules	
- tresse	1	300 g	
- petites à tête	15	/	

Ce sujet doit rester sur place

<b>GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV - SESSION 2003</b>		
B.E.P. : ALIMENTATION option Boulanger		
C.A.P. : BOULANGER		
EPREUVE EP1 : Pratique professionnelle	DUREE BEP : 7 h CAP : 7 h	COEFFICIENT : BEP : 06 CAP : 10

**CALCULATRICE AUTORISEE POUR LA FICHE DE FABRICATION**

1/1

**- SUJET 8**

- \* Etablissez la fiche de fabrication correspondant à la commande ci-dessous. (2 points)
- \* Confectionnez les produits commandés

Désignation des produits à fabriquer	Quantités	Masse unitaire (en pâte)	Précisions et consignes particulières	
<b>1 PAIN DE CONSOMMATION COURANTE (6 points)</b>				
Petits pains	5	80 g	/	
Ficelles	5	180 g	/	
Baguettes	15	300 g	dont 1 épi et 1 échelle	
Pains	14	550 g	dont 2 couronnes fendues	
Pâton	1	1500 g	pour pain décoré	
<b>2 PAINS SPECIAUX (6 points)</b>				
A) Pains de mie	/	600 g	en moules ; à partir d' 1 kg de farine	
B) Pains de campagne	/	400 g	à partir d' 1,5 kg de farine mélangée	
Pain décoré	1	/	avec le pâton réservé ; pâte morte fournie	
<b>3 VIENNOISERIE (6 points)</b>				
A) Croissants	18	/	] à partir d' 1 kg de farine	
Pains au chocolat	18	/		
B) Brioches :			] à partir d' 1 kg de farine	
- tresses 3 branches	2	300 g		/
- couronnes	2	400 g		/
- petites à tête	/	/		avec le reste

Ce sujet doit rester sur place

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV – SESSION 2023		
B.E.P. : ALIMENTATION option Boulanger		
C.A.P. : BOULANGER		
EPREUVE EP1 : Pratique professionnelle	DUREE BEP : 7 h CAP : 7 h	COEFFICIENT : BEP : 06 CAP : 10

**CALCULATRICE AUTORISEE POUR LA FICHE DE FABRICATION**

1/1

- SUJET 9

- \* Etablissez la fiche de fabrication correspondant à la commande ci-dessous. (2 points)
- \* Confectionnez les produits commandés

Désignation des produits à fabriquer	Quantités	Masse unitaire (en pâte)	Précisions et consignes particulières
<b>① PAIN DE CONSOMMATION COURANTE (6 points)</b>			
Petits pains	10	80 g	en 2 formes différentes au choix
Baguettes	10	300 g	dont 2 épis
Bâtards	3	350 g	/
Pains	15	550 g	dont 2 fendus et 2 auvergnats
Pâton	1	1500 g	pour pain décoré
<b>② PAINS SPECIAUX (6 points)</b>			
A) Pains de campagne	/	400 g	à partir d' 1,5 kg de farine
B) Pains de mie	/	600 g	en moules ; à pâtir d' 1 kg de farine
Pain décoré	1	/	avec le pâton réservé ; pâte morte fournie
<b>③ VIENNOISERIE (6 points)</b>			
A) Croissants	18	/	] à partir d' 1 kg de farine formes diverses
Autres pièces	12	/	
B) Brioches :			] à partir d' 1 kg de farine
- petites	20	60 g	
- couronnes	2	400 g	

Ce sujet doit rester sur place

B.E.P. : ALIMENTATION option Boulanger

C.A.P. : BOULANGER

EPREUVE EP1 : Pratique professionnelle

DUREE  
BEP : 7 h  
CAP : 7 h

COEFFICIENT :  
BEP : 06  
CAP : 10

**CALCULATRICE AUTORISEE POUR LA FICHE DE FABRICATION**

1/1

- SUJET **10**

- \* Etablissez la fiche de fabrication correspondant à la commande ci-dessous. (2 points)
- \* Confectionnez les produits commandés

Désignation des produits à fabriquer	Quantités	Masse unitaire (en pâte)	Précisions et consignes particulières
<b>① PAIN DE CONSOMMATION COURANTE (6 points)</b>			
Ficelles	4	180 g	/
Baguettes	12	300 g	dont 2 couronnes
Bâtards	3	350 g	/
Pains	15	550 g	dont 2 taillés forme saucisson
Pâton	1	1500 g	pour pain décoré
<b>② PAINS SPECIAUX (6 points)</b>			
A) Pains de mie	/	600 g	à partir d' 1 kg de farine ; divers façonnages au choix
B) Pains au seigle	/	400 g	
Pain décoré	1	/	avec le pâton réservé ; pâte morte fournie
<b>③ VIENNOISERIE (6 points)</b>			
A) Croissants	18	/	] à partir d' 1 kg de farine
Pains aux raisins	15	/	
B) Brioches :			] à partir d' 1 kg de farine
- couronnes ciselées	2	400 g	
- à tête	2	400 g	
- au sucre	10	/	

A

Ce sujet doit rester sur place

**GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV – SESSION 2003**

**B.E.P. : ALIMENTATION option Boulanger**

**C.A.P. : BOULANGER**

**EPREUVE EP1 : Pratique professionnelle**

DUREE  
BEP : 7 h  
CAP : 7 h

COEFFICIENT :  
BEP : 06  
CAP : 10

**CALCULATRICE AUTORISEE POUR LA FICHE DE FABRICATION**

1/1

- SUJET *11*

\* Etablissez la fiche de fabrication correspondant à la commande ci-dessous. (2 points)

\* Confectionnez les produits commandés

Désignation des produits à fabriquer	Quantités	Masse unitaire (en pâte)	Précisions et consignes particulières
<b>① PAIN DE CONSOMMATION COURANTE (6 points)</b>			
Petits pains	10	80 g	en 2 formes différentes au choix
Ficelles	10	180 g	/
Baguettes	10	300 g	dont 3 épis
Pains	12	550 g	dont 2 couronnes
Pâton	1	1500 g	pour pain décoré
<b>② PAINS SPECIAUX (6 points)</b>			
A) Pains viennois	6	300 g	à partir d' 1 kg de farine
B) Pains de campagne	/	400 g	à partir d' 1,5 kg de farine T 55
Pain décoré	1	/	avec le pâton réservé ; pâte morte fournie
<b>③ VIENNOISERIE (6 points)</b>			
A) Croissants	18	/	] à partir d' 1 kg de farine
Pains au chocolat	18	/	
B) Brioches :			] à partir d' 1 kg de farine
- petites à tête	18	/	
- petites pièces	18	/	
			en 2 formes au choix au minimum

8

**Ce sujet doit rester sur place**

**B.E.P. : ALIMENTATION** option Boulanger

**C.A.P. : BOULANGER**

**EPREUVE EP1 : Pratique professionnelle**

**DUREE**  
BEP : 7 h  
CAP : 7 h

**COEFFICIENT :**  
BEP : 06  
CAP : 10

**CALCULATRICE AUTORISEE POUR LA FICHE DE FABRICATION**

**- SUJET** *12*

1/1

\* Etablissez la fiche de fabrication correspondant à la commande ci-dessous. (2 points)

\* Confectionnez les produits commandés

Désignation des produits à fabriquer	Quantités	Masse unitaire (en pâte)	Précisions et consignes particulières
<b>① PAIN DE CONSOMMATION COURANTE (6 points)</b>			
Ficelles	5	180 g	/
Baguettes	15	300 g	dont 2 épis
Bâtards	5	350 g	/
Pains	15	550 g	dont 2 fendus et 2 polkas
Pâton	1	1500 g	pour pain décoré
<b>② PAINS SPECIAUX (6 points)</b>			
A) Pains viennois	/	300 g	à partir d' 1 kg de farine
B) Pains complets	/	400 g	sur pâte fermentée fournie ; à partir d' 1,5 kg de farine
Pain décoré	1	/	avec le pâton réservé ; pâte morte fournie
<b>③ VIENNOISERIE (6 points)</b>			
A) Croissants	18	/	] à partir d' 1 kg de farine
Pains au chocolat	18	/	
B) Brioches :			] à partir d' 1 kg de farine ; crème pâtissière fournie
- à tête	20	50 g	
- aux raisins	/	/	

**B.E.P. : ALIMENTATION option Boulanger**

**C.A.P. : BOULANGER**

**EPREUVE EP1 : Pratique professionnelle**

DUREE  
BEP : 7 h  
CAP : 7 h

COEFFICIENT :  
BEP : 06  
CAP : 10

**CALCULATRICE AUTORISEE POUR LA FICHE DE FABRICATION**

1/1

- SUJET **14**

\* Etablissez la fiche de fabrication correspondant à la commande ci-dessous. (2 points)

\* Confectionnez les produits commandés

Désignation des produits à fabriquer	Quantités	Masse unitaire (en pâte)	Précisions et consignes particulières
<b>1 PAIN DE CONSOMMATION COURANTE (6 points)</b>			
Petits pains	8	80 g	en 2 formes différentes au choix
Ficelles	4	180 g	/
Baguettes	10	300 g	/
Pains	15	550 g	dont 2 polkas, 2 tabatières et 2 couronnes
Pâton	1	1500 g	pour pain décoré
<b>2 PAINS SPECIAUX (6 points)</b>			
A) Baguettes viennoises	/	300 g	à partir d' 1 kg de farine
B) Pains de campagne	/	400 g	à partir d' 1,5 kg de farine
Pain décoré	1	/	avec le pâton réservé ; pâte morte fournie
<b>3 VIENNOISERIE (6 points)</b>			
A) Croissants	18	/	] à partir d' 1 kg de farine
Pains au chocolat	18	/	
B) Brioches :			] à partir d' 1 kg de farine
- couronnes	2	400 g	
- petites pièces	/	60 g	
			Taillées et sucrées en 2 formes différentes au choix

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV – SESSION <b>2003</b>		
B.E.P. : ALIMENTATION option Boulanger		
C.A.P. : BOULANGER		
EPREUVE EP1 : Pratique professionnelle	DUREE BEP : 7 h CAP : 7 h	COEFFICIENT : BEP : 06 CAP : 10

**CALCULATRICE AUTORISEE POUR LA FICHE DE FABRICATION**

1/1

- SUJET **15**

- \* Etablissez la fiche de fabrication correspondant à la commande ci-dessous. (2 points)
- \* Confectionnez les produits commandés

Désignation des produits à fabriquer	Quantités	Masse unitaire (en pâte)	Précisions et consignes particulières
<b>① PAIN DE CONSOMMATION COURANTE (6 points)</b>			
Petits pains	10	80 g	en 2 formes différentes au choix dont 2 épis et 2 couronnes dont 2 polkas et 2 saucissons pour pain décoré
Baguettes	15	300 g	
Pains	15	550 g	
Pâton	1	1500 g	
<b>② PAINS SPECIAUX (6 points)</b>			
A) Pains de mie	3	600 g	en moules ; à partir d' 1 kg de farine à partir d' 1,5 kg de farine
B) Pains de campagne	/	400 g	
Pain décoré	1	/	avec le pâton réservé ; pâte morte fournie
<b>③ VIENNOISERIE (6 points)</b>			
A) Croissants	18	/	] à partir d' 1 kg de farine
Pains au chocolat	18	/	
B) Brioches :			] à partir d' 1 kg de farine
- tresse	1	300 g	
- Nanterre	2	suivant moules	
- petites pièces	15	/	

Ce sujet doit rester sur place