

COMMANDE

Réaliser en respectant les règles d'hygiène et de sécurité et en utilisant la fiche technique jointe et le planning de production les produits de boulangerie et de viennoiserie listés ci-dessous.

- Les pétrissages sont effectués mécaniquement.
- Les façonnages sont réalisés manuellement.

I) PAINS DE TRADITION FRANÇAISE

- 24 petits pains restaurants (75 g en pâte) en 3 formes différentes.
- 8 baguettes (350 g en pâte).
- 16 pains de 400 g (550 g en pâte) dont 2 couronnes et 2 formes au choix.

II) PAIN DE CAMPAGNE (pétrissage mécanique)

a) PAIN DE CAMPAGNE

12 pains de 400 g en pâte (réaliser 6 présentations différentes).

III) VIENNOISERIES : (pétrissages mécaniques)

a) Croissants : (pâte levée – feuilletée)

À partir de 1 kg de farine (pétrissage mécanique) réaliser 36 croissants.

b) Pains au lait :

À partir de 1 kg de farine réaliser :
- 20 pièces de 60 g : 2 formes dont 1 fantaisie
- 4 tresses pesées à 200 g (2 sortes)

Groupement Interacadémique II	Session 2004	Facultatif : Code		
Examen et spécialité CAP BOULANGER				
Intitulé de l'épreuve : EP 2 PRODUCTION				
Type SUJET 1	Facultatif : Date et heure	Durée 7 heures	Coefficient 12	N° page Total 1/1