

### 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 note écrite et signée.

### 2° Pains courants

Vous recevrez les instructions du président de jury pour :

- Les quantités à pétrir
- L'utilisation du pétrin,
- L'utilisation du four.

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

### 3° Pain spécial et pain décoré

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

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

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

### 4° Viennoiserie

- 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 au raisins
- 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.

<b>NOTE IMPORTANTE</b>
------------------------

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.

<b>ACADEMIE DE CAEN</b>	<b>BEP</b>	<i>SESSION 2004</i>
BEP Alimentation dominante Boulanger		
<i>EPI Pratique Professionnelle</i>		
<b>SUJET</b>	Durée : 7 h 00	Page 1/2

