

Session Octobre 2004

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

FABRICATION
D'UNE COMMANDE

U . 10

SUJET

Coefficient : 12

Durée : 12 heures

FABRICATION D'UNE COMMANDE

L'épreuve se déroule en 12 heures réparties en 2 journées de et heures.

Vous devez en tenant compte des impératifs cités sur les documents :

- Réaliser une fiche de matière d'œuvre afin d'exécuter une commande (document 1)
- Etablir en double exemplaire une fiche d'organisation de votre travail (document 2).
- Exécuter la fabrication en vous conformant aux fiches techniques rédigées au préalable.
- Exécuter le rangement et le nettoyage de vos postes de travail pendant la durée de l'épreuve.
- Exposer vos fabrications sans utiliser d'accessoire. Vous disposez de 30 minutes après la fin de l'épreuve.

Tous les documents doivent être remis aux membres de jury à la fin de chaque journée.

1° CONDITIONS MATERIELLES

Vous aurez à votre disposition :

Un pétrin de litres de coulage

Un batteur de litres de coulage

Une façonneuse

Un parisien

Une chambre de pousse contrôlée réglée en permanence à 10 °C

Un tour

Un meuble frigorifique

Un four de mètres carrés pour les cuissons de pain

Un petit four ventilé ou un étage de four indépendant pour les cuissons de viennoiseries

Tous les ustensiles classiques

Examen : Brevet Professionnel	Session octobre 2004	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : 12 heures	Coefficient : 12	1 sur 9

2° IMPERATIFS HORAIRES

Première journée :

de..... à

Deuxième journée:

de..... à

Cuisson de la pousse contrôlée :

de..... à

Cuisson des autres produits :

de..... à

3° IMPERATIFS PROFESSIONNELS

Aucune préparation ne vous sera fournie (pâte à décor , crème, pâte fermentée...).

Chaque commande fait l'objet d'impératifs mentionnés dans le sujet.

Examen : Brevet Professionnel	Session octobre 2004	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : 12 heures	Coefficient : 12	2 sur 9

PAIN CLASSIQUE

1° PAIN COURANT FRANÇAIS

Pétrissage amélioré, pesage manuel, façonnage mécanique ou manuel.

Apprêt en chambre de pousse contrôlée réglée en permanence à 10 °C.

Cuisson en début de la deuxième journée.

Quantités	Produits	Poids cuit	Présentation
	Pains longs	400 grammes	à grignes
	Bâtards	250 grammes	à grignes
	Baguettes	200 grammes	à grignes

2° PAIN DE TRADITION FRANÇAISE

Pétrissage amélioré selon la méthode indiquée sur le document 5/9.

pesage manuel, façonnage manuel.

Apprêt en parisien à température ambiante. Cuisson en fin de la deuxième journée.

Quantités	Produits	Poids cuit	Présentation
	Pains courts	500 grammes	polka
	Pains longs	400 grammes	à grignes
	Bâtards	250 grammes	à grignes
	Baguettes	250 grammes	à grignes
	Ficelles	100 grammes	à grignes
	Petits pains	60 grammes	libre

Examen : Brevet Professionnel	Session octobre 2004	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : 12 heures	Coefficient : 12	3 sur 9

VIENNOISERIES

1° BRIOCHE

Base d'1,5 kilogramme de farine, utilisation du beurre obligatoire.

Pétrissage au batteur.

Apprêt en parisien à température ambiante.

Cuisson en fin de la deuxième journée.

Quantités	Produits	Poids cru
3	Brioche Nanterre	300 grammes
3	Tresse à 2 branches	300 grammes
2	Couronnes	300 grammes
10	Garniture crème/fruits	60 grammes
Le reste	Individuelles à tête	Selon moules disponibles

2° PATE LEVEE - FEUILLETEE

Base d'1,5 kilogramme de farine, utilisation du beurre obligatoire.

Pétrissage au batteur. Tourage et détaillage au rouleau .

Apprêt en parisien à température ambiante.

Cuisson en fin de la deuxième journée.

Quantités	Produits	Garniture	
16	Croissants		
18	Pains au chocolat	2 barres	
10	Viennoiseries	Crème et fruits	Avant cuisson
10	Viennoiseries	Crème et fruits	Après cuisson

Examen : Brevet Professionnel	Session octobre 2004	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : 12 heures	Coefficient : 12	4 sur 9

Fiche de matière d'œuvre : TABLEAU DES RECETTES : Ingrédients nécessaires pour chaque recette de la commande de base

FABRICATIONS	Pain FC	Préferm. tradition	Pain tradition	Pain campagne	Pain spécial	Pain aromatique	Pain décoré	Pâte à décor	Pâte traiteur	Pâte brioché	Pâte levée feuilletée	Crème pâtissière	Pâte fermentée
FARINE ORDINAIRE													
FARINE DE TRADITION													
FARINE DE GRUAU													
FARINE DE SEIGLE													
EAU													
LAIT													
OEUFS													
SEL													
LEVURE													
SUCRE													
POUDRE DE LAIT													
BEURRE													
PATE FERMENTEE													
MALT													
POUDRE A CREME													

Examen : **Brevet Professionnel** Session octobre 2004 **SUJET**
 Spécialité : **BOULANGER** U 10 : Fabrication d'une commande
 Temps alloué : **12 heures** Coefficient : **12** 7 sur 9

1er jour : 4 heures
 2ème jour : 8 heures

Fabrication d'une commande : fiche d'organisation

PRODUITS

POUSSE LENTE

PAIN DE TRADITION

PAIN DE CAMPAGNE

PAIN

PAIN AROMATIQUE

PAIN DECORE

TRAITEUR

BRIOCHE

LEVEE FEUILLETEE

CREME

DECOR

Examen : Brevet Professionnel	Session octobre 2004	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : 12 heures	Coefficient : 12	
		8 sur 9

