

Session Octobre 2004

**BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER**

**FABRICATION  
D'UNE COMMANDE**

**U . 10**

**SUJET PAR TIRAGE AU SORT N° 3**

***Coefficient : 12***

***Durée : 12 heures***

## **SUJET 3**

### **1°) PAIN DE TRADITION FRANCAISE**

Le pétrissage s'effectue à partir d'une fermentation sur levain-levure.

### **2°) PAIN DE CAMPAGNE**

Base de 2 kilogrammes de farines mises en œuvre. Pétrissage au batteur. Pesage manuel de 9 pâtons. Façonnage manuel, 3 présentations différentes. Apprêt en parisien à température ambiante. Cuisson en fin de la deuxième journée.

### **3°) PETITS PAINS DE BUFFET**

Base de 1 kilogramme de farines mises en œuvre. Pétrissage au batteur. Pesage manuel et façonnage en 3 formes différentes. Apprêt en parisien à température ambiante. Cuisson en fin de la deuxième journée.

### **4°) PAIN AROMATIQUE AU CHOIX DU CANDIDAT**

Base de 2 kilogrammes de farines mises en œuvre. Pétrissage au batteur. Pesage manuel, façonnage manuel. Apprêt en parisien à température ambiante. Cuisson en fin de la deuxième journée.

### **5°) PAIN DECORE**

A partir d'un pâton d'1,2 à 1,6 kg. Cette pâte peut être prélevée sur une pétrissée de votre choix ou faire l'objet d'un pétrissage spécial. Le thème du décor est libre. L'utilisation de gabarit n'est pas autorisée sauf si la réalisation a lieu sur place. Apprêt en parisien à température ambiante. Cuisson en fin de la deuxième journée.

### **6°) PRODUITS TRAITEUR**

Base de 1 kg de farines mises en œuvre. Pétrissage au batteur. Pesage manuel de 16 pièces. 16 pizzas ; vous disposez de tomates entières, en pulpe, en concentré, d'anchois, de fromage râpé, de champignons émincés, d'olives vertes et noires, d'huile d'olive, d'herbes de Provence. Apprêt en parisien à température ambiante. Cuisson en fin de la deuxième journée.

Examen : <b>Brevet Professionnel</b>	Session <b>2004</b>	<b>SUJET 3</b>
Spécialité : <b>BOULANGER</b>	<b>U 10 : Fabrication d'une commande</b>	
Temps alloué : <b>12 heures</b>	Coefficient : <b>12</b>	<b>5 sur 9</b>