

Session Octobre 2004

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

FABRICATION
D'UNE COMMANDE

U . 10

SUJET PAR TIRAGE AU SORT N° 4

Coefficient : 12

Durée : 12 heures

SUJET 4

1°) PAIN DE TRADITION FRANCAISE

Le pétrissage sur autolyse s'effectue avec apport de pâte fermentée.

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°) PAIN REGIONAL FRANCAIS (au choix du candidat)

Base de 2 kilogrammes de farines mises en œuvre. Pétrissage au batteur. Pesage et façonnage manuel. 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 : Brevet Professionnel	Session 2004	SUJET4
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : 12 heures	Coefficient : 12	5 sur 9