

Session octobre 2004

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

DIAGRAMME DE
PRODUCTION

U . 41

SUJET

Coefficient : 3

Durée : 3 heures

Vous êtes chargé(e) d'organiser la fabrication d'une commande de boulangerie pour une journée de travail.

TRAVAIL A FAIRE :

1 – Etablir le diagramme de production :

- Détailler chacune des pétrissées (nombre, composition)
- Indiquer la capacité des matériels choisis pour chaque fabrication
- Répartir les tâches et les horaires de chaque participant
- Préciser l'organisation de travail choisie

2- Expliquer les choix opérés, privilégiant la qualité des produits

Annexes à consulter	Documents à rendre avec la copie
Annexe I – Commande Annexe II – Matériels Annexe III – Impératifs commerciaux Ressources en personnel	Document A : tableau des recettes Document B : tableau récapitulatif des quantités à fabriquer Document C : tableau de répartition des cuissons Document D : planning d'organisation

Examen : Brevet Professionnel	Session : octobre 2004	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U41 : Diagramme de Production	
Temps alloué : 3 heures	Coefficient : 3	Page 1 sur 9

ANNEXE I

COMMANDE

PRODUITS	POIDS (Cuits)
240 pains	400g
480 baguettes	200g
90 bâtards	250g
120 petits pains	60g
30 baguettes de campagne	250g
30 pains de campagne	350g
18 pains de mie	300g
24 baguettes viennoises	250g
24 pains complets	300g
20 pains de seigle	400g
160 croissants	60g
80 pains aux chocolats	70g
50 pains aux raisins	70g
60 petites brioches parisiennes	35g

Examen : Brevet Professionnel	Session : octobre 2004	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U41 : Diagramme de Production	
Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3	Page 2 sur 3	

ANNEXE II

MATERIELS

MATERIELS	CARACTERISTIQUES
1 four chauffage gaz	Surface de cuisson : 12 m ² . Nombre d'étages : 3. Nombre de tapis : 6
1 four ventilé	4 plaques pâtisseries
2 chambres de fermentation contrôlée pour le pain	Contenance : 1 four chacune
1 chambre de fermentation contrôlée pour la viennoiserie	Contenance : 24 plaques pâtisseries
1 pétrin, axe oblique, cuve entraînée	Contenance : 120 litres
1 batteur avec 2 cuves	Contenance : 20 et 40 litres
1 laminoir	
1 diviseuse	20 divisions
1 façonneuse	
1 tour réfrigéré	3 portes
des parisiens	, en quantité suffisante
plaques pour viennoises	6 logements

Examen : Brevet Professionnel	Session : octobre 2004	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U41 : Diagramme de Production	
Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3	Page 3 sur 9	

ANNEXE III

IMPERATIFS COMMERCIAUX

ORGANISATION	HORAIRES
Ouverture de la boutique	De 7 heures à 19 heures
Toutes les fournées de pain doivent être panachées et identiques	
Etalement des cuissons	Jusqu'à 17h
Viennoiseries variées	Dès l'ouverture

RESSOURCES EN PERSONNEL

La production est assurée par vous-même et par un ouvrier (coefficient 185).

- L'horaire de travail des ouvriers ne doit pas excéder 8h.
- Journée continue pour l'ouvrier qui effectue des heures de nuit.

Examen : Brevet Professionnel	Session : octobre 2004	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U41 : Diagramme de Production	
Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3	Page 4 sur 9	

Tableau des recettes à remplir en % ou en grammes sur une base d'un kilogramme de farine

Fabrications	pain FC	Pain courant	campagne	mie	viennoises	complet	seigle	levée feuilletée	brioche	crème
Poids total de pâte nécessaire										
Poids de pâte obtenu pour 1 seule recette										
Nombre de recettes										
Farine ordinaire										
Farine de tradition										
Farine de gruau										
Farine de seigle										
Farine complète										
Eau										
Lait										
Oeufs										
Sel										
Levure										
Sucre										
Poudre de lait										
Matière grasse										
Pâte fermentée										
Améliorant										
Malt										
Poudre à crème										

Examen : Brevet Professionnel

Session 2004

SUJET

Spécialité : BOULANGER

E4 (U41) : Diagramme de Production

Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3

5 sur 9

Document A

TABLEAU RECAPITULATIF DES QUANTITES A FABRIQUER

Commande	Produits	Poids correspondants			Pétrissage		Cuisson		
		Cuit	Pâton	Masse de Pâte	Nombre	Matériel	Nombre de pièces / m ²	Nombre de tapis	Nombre d'étages
	Pains	400 g							
240									
480	Baguettes	200 g							
90	Batârs	250 g							
120	Petits pains	60 g							
30	Baguettes de campagne	250 g							
30	Pains de Campagne	350 g							
18	Pains de mie	300 g							
24	Baguettes viennoises	250 g							
24	Pains complet	300 g							
20	Pains de seigle	400 g							
Autres pains									
Viennoiseries									
	Croissants	60 g					Nb de pièces/plaque	Nombre de plaques	Nombre de ventîlés
160									
80	Pains au chocolat	70 g							
50	Pains aux raisins	70 g							
60	Petites brioches tête	35 g							

Examen : Brevet Professionnel

Session 2004

SUJET

Spécialité: BOULANGER

E4 (U41): Diagramme de Production

Temps alloué : 3 h Coef : 3

6 sur 9

Document B

TABLEAU DE REPARTITION DES CUISSONS

(indiquer le détail de chacune des pétrissées ainsi que la correspondance en tapis de four)

	Fournée n° 1		Fournée n° 2		Fournée n° 3		Fournée n° 4		Fournée n° 5		Fournée n° 6		Fournée n° 7		Fournée n° 8	
	Détail pièces	Détail tapis	Détail pièces	Détail tapis	Détail pièces	Détail tapis	Détail pièces	Détail tapis	Détail pièces	Détail tapis	Détail pièces	Détail tapis	Détail pièces	Détail tapis	Détail pièces	Détail tapis
Pains courants																
240 Pains	T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.	
480 Baguettes	T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.	
90 Bâtards	T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.	
120 Petits pains	T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.	
Pétrissée n°																
kg de pâte																
recettes																
Autres pains																
30 Baguettes de campagne	T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.	
30 Pains de campagne	T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.	
18 Pains de mie	T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.	
24 Baguettes viennoises	T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.	
24 Pains complet	T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.	
20 Pains de seigle	T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.	
Nb de tapis																
Viennoiseries																
160 croissants																
80 pains au chocolat																
50 pains aux raisins																
60 Petites brioches parisiennes																
Nb de plaques																

Examen : Brevet Professionnel	SUJET
Spécialité: BOULANGER	E4 (U41): Diagramme de Production
Temps alloué :3 heures Coefficient : 3	7 sur 9 Document C

