

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

Session octobre 2004

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER



DIAGRAMME DE
PRODUCTION

U . 41

Corrigé

Coefficient : 3

Durée : 3 heures

BAREME

1. Notation du diagramme de production – Document D - 30 points

14 points	Correction horizontale des différentes fabrications	14 points pour la fabrication <i>Enlever</i> : 0,5 point pour une erreur 1 par ligne fausse
16 points	Correction verticale des créneaux horaires	16 tranches horaires <i>Enlever</i> : 0,5 point pour une tranche horaire un peu délicate 1 pour une tranche horaire irréalisable

2. Notation des différents tableaux – 27 points

15 points	Recettes <i>Document A</i>	10 recettes à présenter 1 point ½ point par recette <i>Enlever</i> : 0,5 point pour une erreur 1,5 point par recette fausse
9 points	Tableau récapitulatif des quantités à fabriquer <i>Document B</i>	14 lignes : 1 point par ligne pour les quatre premières et 0,5 point ensuite par ligne
3 points	Tableau de répartition des cuissons <i>Document C</i>	Enlever 0,5 point par colonne fausse

3. Notation sur l'ensemble – 3 points

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

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	2 X 52.5 kg	4 X 52.5 kg	24 kg	6.3 kg	7.9 kg	9,6 kg	10 kg	20,3 kg	2,4 kg	
Poids de pâte obtenu pour 1 seule recette	1.62 kg	1.87 kg	2 kg	1.8 kg	1.95 kg	1.75 kg	2,5 kg	2,25 kg	2,4 kg	
Nombre de recettes	32 à 33	28	12	3.5	4	5,5	4	9	1	1
Farine ordinaire	1000 g	1000 g	900 g	500 g	500 g			500 g		
Farine de tradition										
Farine de gruau				500 g	500 g			500 g	1000 g	
Farine de seigle			100 g				1000 g			
Farine complète						1000 g				
Eau	600 g	650 g	650 g	500 g	450 g	700 g	700 g	450 g		
Lait										1000 g
Oeufs					100 g			100 g	650 g	200 g
Sel	20 g	20 g	20 g	20 g	20 g	20 g	20 g	20 g	20 g	
Levure	20 g	15 g	10 g	40 g	40 g	20 g	10 g	40 g	50 g	
Sucre				50 g	50 g			100 g	150 g	200 g
Poudre de lait				50 g	30 g			50 g		
Matière grasse				100 g	170 g			500 g	550 g	
Pâte fermentée		200 g	350 g	100 g	150 g		800 g			
Améliorant	10 g									
Malt										
Poudre à crème										100 g

Brevet Professionnel	Session 2004	Corrigé
Spécialité : BOULANGER	E4 (U41) : Diagramme de Production	
Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3	1/4	Document A

TABLEAU RECAPITULATIF DES QUANTITES A FABRIQUER

Commande		Poids correspondants			Pétrissage		Cuisson			Nombre de ventiles
Quantités	Produits	Cuit	Pâton	Masse de Pâte	Nombre	Matériel	Nombre de tapis	Nombre d'étages	Nombre de fours	
240	Pains	400 g	550 g	132 kg	6	Pétrins	10	12	6	6
							14	18	9	
							14	3	1.5	
							40	1.5	0.75	
							15	1	1	
							15	1	1	
30	Baguettes de campagne	250 g	350 g	10.5 kg	1	Pétrin	15	1	1	1
							15	1	1	
							18	0.5	1	
							12	1	1	
24	Baguettes viennoises	250 g	330 g	7.92 kg	1	Batteur 40 1	14	1	1	1
							14	1	1	
							14	1	1	
24	Pains de mie	300 g	350 g	6.3 kg	1	Batteur 20 1	18	0.5	1	1
							12	1	1	
24	Pains de Campagne	350 g	450 g	13.5 kg	1	Pétrin	15	1	1	1
							15	1	1	
20	Pains de seigle	400 g	500 g	10 kg	1	Batteur 40 1	14	1	1	1
							14	1	1	
160	Croissants	60 g	70 g	11.2 kg	2	Batteur 40 1	Nb de pièces/plaque	19		6
							13			
							13			
							10			
80	Pains au chocolat	70 g	80 g	5.6 kg	2	Batteur 40 1	10	5	6	
							10	5		
50	Pains aux raisins	70 g	80 g	3.5 kg	1	Batteur 20 1	15	4	2	
							15	4		
60	Petites brioches tête	35 g	40 g	2.4 kg	1	Batteur 20 1	15	4	2	
							15	4		

Brevet Professionnel	Session 2004	Corrigé
Spécialité: BOULANGER	E4 (U41): Diagramme de Production	
Temps : 3 H coefficient 3	2/4	7 sur 10 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	40	2 T.			40	2 T.	40	2 T.	40	2 T.	40	2 T.	40	2 T.		
480 Baguettes	80	3 T.			80	3 T.	80	3 T.	80	3 T.	80	3 T.	80	3 T.		
90 Bâtards	15	0,5 T.			15	0,5 T.	15	0,5 T.	15	0,5 T.	15	0,5 T.	15	0,5 T.		
120 Petits pains	20	0,5 T.			20	0,5 T.	20	0,5 T.	20	0,5 T.	20	0,5 T.	20	0,5 T.		
	Pétrissée n° 1		Pétrissée n°		Pétrissée n° 2		Pétrissée n° 3		Pétrissée n° 4		Pétrissée n° 5		Pétrissée n° 6		Pétrissée n°	
	52,5 kg de pâte	kg de pâte	52,5 kg de pâte	52,5 kg de pâte	52,5 kg de pâte	52,5 kg de pâte	52,5 kg de pâte	52,5 kg de pâte	52,5 kg de pâte	52,5 kg de pâte	52,5 kg de pâte	52,5 kg de pâte	52,5 kg de pâte	kg de pâte	kg de pâte	recettes
	32 à 33 recettes	recettes	32 à 33 recettes	28 recettes	32 à 33 recettes	28 recettes	28 recettes	28 recettes	28 recettes	28 recettes	28 recettes	28 recettes	28 recettes			
Autres pains																
30 Baguettes de campagne		T.	30	1 T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.
30 Pains de campagne		T.	30	1 T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.
18 Pains de mic		T.	18	0,5 T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.
24 Baguettes viennoises		T.	24	1 T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.
24 Pains complet		T.	24	1 T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.
20 Pains de seigle		T.	20	1 T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.
	Nb de tapis	6	Nb de tapis	6	Nb de tapis	6	Nb de tapis	6	Nb de tapis	6	Nb de tapis	6	Nb de tapis	6	Nb de tapis	
Viennoiseries																
160 croissants			26		26		26		26		26		26		30	
80 pains au chocolat			13		13		13		13		13		13		15	
50 pains aux raisins			10		10		10		10		10		10			
60 Petites brioches	30										30					
	Nb de plaques	2	Nb de plaques	4	Nb de plaques	4	Nb de plaques	4	Nb de plaques	4	Nb de plaques	4	Nb de plaques	4	Nb de plaques	3

Planning d'organisation

