

FICHE DE COMMANDE

Votre employeur vous demande de réaliser les produits de boulangerie et de viennoiserie cités en page 2, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité et en utilisant les fiches techniques jointes.

TRAVAIL À REALISER

JOUR 1 Phase 1 – Ecrite et pratique – durée 2 heures

- Ecrite : après avoir pris connaissance de la commande à produire, vous devez établir les fiches techniques et l'organigramme de votre travail pour 2 jours.
- Pratique : Vous devez réaliser les préparations dont vous aurez besoin le lendemain, puis nettoyer votre plan de travail.

JOUR 2 Phase 2 – Pratique et orale – durée 7 heures

- Pratique : A partir de vos préparations de la veille, de vos fiches techniques et de votre organigramme de travail, vous devez conduire toutes les productions en respectant les consignes données, les procédés de fabrication, les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels.
Vous réaliserez les éléments de décor sur un thème de votre choix.
- Oral : Vous présenterez vos produits finis en les mettant en valeur par un rangement soigné.
Vous expliquerez les méthodes de fabrication et justifierez les éventuelles corrections apportées à votre fiche technique au cours de la production.

Vous procéderez à la remise en état de propreté de votre plan de travail, du matériel et des locaux.

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II	SESSION 2005	FACULTATIF : CODE		
EXAMEN ET SPÉCIALITÉ MENTION COMPLÉMENTAIRE				
BOULANGERIE SPÉCIALISÉE				
INTITULÉ DE L'ÉPREUVE				
E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION				
PHASE 1 : ÉCRITE ET PRATIQUE (2 H 00) - PHASE 2 : PRATIQUE ET ORALE (7 H 00)				
TYPE	FACULTATIF : DATE ET HEURE	DURÉE	COEFFICIENT	N° DE PAGE/TOTAL
SUJET 1		9 H 00	12	1/6

COMMANDE

1 - Pain "Tradition Française" sur poolish de la veille :

Réaliser la commande de pains cuits :

- 12 baguettes à 250 g (dont 2 épis et 2 farinées)
- 8 pains à 400 g (dont 2 polkas)
- 8 bâtards à 280 g (dont 2 fendus)
- 10 petits pains à 60 g (4 formes variées)
- 2 marguerites à 400 g

2 - Pain à base de farines diverses

- Pain de campagne sur pâte fermentée :
 - 2 couronnes pesées à 700 g (2 formes variées)
 - 4 pièces pesées à 400 g (4 formes variées)
 - 3 bâtards pesés à 400 g
 - 1 boule pesée à 1 500 g (pièce décor)

3 - Pain enrichi ou aromatique :

- Pain au seigle aux raisins : 10 petites pièces pesées à 150 g.

4- Pain régional ou européen :

- Pain de Lodève : sur une base de 4 000 g de pâte, réaliser 6 à 10 pièces.

5 - Pâte levée feuilletée :

A partir d'un kg de farine avec une pâte levée feuilletée, réaliser :

- 12 pains au chocolat
- 24 pièces de votre choix (3 formes garnies avant cuisson)

6 - Pâte à brioche :

A partir d'un kg de farine avec une pâte briochée, réaliser :

- 5 brioches à tête de 50 g pesées
- 4 pralinettes de 60 g pesées
- 4 brioches au chocolat de 60 g pesées
- 4 brioches au choix de 60 g et garnies (crème et fruits)
- 2 nanterres à 300 g pesées
- 3 tresses à 250 g pesées (3 formes variées)

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

CODE

E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION
PHASE 1 : ÉCRITE ET PRATIQUE (2 H 00) - PHASE 2 : PRATIQUE ET ORALE (7 H 00).

2/6

On donne :

- Les matières premières,
- Les fiches techniques,
- Les matériels,
- Les produits de nettoyage,
- Les consignes.

On demande:

- De fabriquer des produits de boulangerie en pain de tradition française, à base de farines diverses, enrichi ou aromatique, régional ou européen,
- De fabriquer des produits de viennoiseries en pâte levée feuilletée et en pâte à brioche,
- De fabriquer des éléments de décor suivant les techniques de découpage et de façonnage ainsi qu'une écriture pour la pièce décorée.

On exige :

- Des produits conformes à la réglementation et à la commande,
- Respect de la fiche technique,
- Qualité des produits réalisés,
- Présentation des produits finis,
- Réponses cohérentes aux questions orales,
- Remise en état du plan de travail, du matériel et des locaux.

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	CODE
E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION <u>PHASE 1 : ÉCRITE ET PRATIQUE (2 H 00) - PHASE 2 : PRATIQUE ET ORALE (7 H 00).</u>	3/6

FICHE TECHNIQUE

1 - Pain de tradition française : (4 points)

Pétrissage amélioré sur "poolish" de la veille
 Pesage et façonnage manuel
 Réaliser la commande de pains cuits :

- 12 baguettes à 250 g (dont 2 épis et 2 farinées).....
- 8 pains à 400 g (dont 2 polkas).....
- 8 bâtards à 280 g (dont 2 fendus)
- 10 petits pains à 60 g (4 formes variées)
- 2 marguerites à 400 g.....

Ingrédients de base	Coeff.	Total de la pétrissée	Poolish	Reste à pétrir
Farine..... g g g g
Eau..... g g g g
Sel.....g gg g
Levure..... g g g g
Masse..... g	 g g g
T°C fournil :		T°C farine :	T°C de base :	T°C eau de coulage :

2 - Autres pains :

(2 points)				(2 points)				(2 points)			
Pain à base de farines diverses				Pain enrichi ou aromatique				Pain régional ou européen			
Commande : (en pâte) Pain de campagne / P.F.				Commande : (en pâte) Pain au seigle aux raisins				Commande : (en pâte) Pain de Lodève			
Ingrédients	Base	Coef	Masse	Ingrédients	Base	Coef	Masse	Ingrédients	Base	Coef	Masse
.....						
.....						
.....						
.....						
.....						
.....						
.....						
.....						
.....						
.....						
.....						
Masse				Masse				Masse			
T°C farine :		T°C base :		T°C farine :		T°C base :		T°C farine :		T°C base :	
T°C fournil:		T°C eau :		T°C fournil :		T°C eau :		T°C fournil :		T°C eau :	

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	CODE
E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION <u>PHASE 1</u> : ÉCRITE ET PRATIQUE (2 H 00) - <u>PHASE 2</u> : PRATIQUE ET ORALE (7 H 00).	4/6

FICHE TECHNIQUE

3 - Viennoiserie : (2 points)

(2 points)

Pâte à brioche		Pâte levée feuilletée	
A partir d'un kg de farine avec une pâte briochée, réaliser :		A partir d'un kg de farine avec une pâte levée feuilletée, réaliser :	
- 5 brioches à tête pesées à 50 g - 4 pralinettes pesées à 60 g - 4 brioches au chocolat à 60 g - 4 brioches au choix pesées à 60 g, garnies - 2 nanterres pesées à 300 g - 3 tresses pesées à 250 g		- 12 pains au chocolat - 24 pièces de votre choix (3 formes garnies avant cuisson)	
Ingrédients de base	Quantités	Ingrédients de base	Quantités
..... g g
..... g g
..... g g
..... g g
..... g g
..... g g
..... g g
..... g g
..... g g

4 - Pain décoré :

A partir d'un kilogramme minimum de pâte prélevée, réaliser un décor. (2 points)

- Ingrédients pour la pâte morte et/ou pâte levée

.....

.....

.....

.....

ORGANIGRAMME (4 points)

	0 h	1 h	2 h	3 h	4 h	5 h	6 h	7 h	8 h	9 h
Pain de tradition française										
Pain à base de farines diverses										
Pain enrichi ou aromatique										
Pain régional ou européen										
Brioche										
Pâte levée feuilletée										
Pain décoré										
Pâte fermentée										

Légende : P = Pétrissage PE = Pèse F = Façonnage D = Détaillage T = Tourage
 C = Cuisson PO = Polish CA = Calcul O = Oral N = Nettoyage

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	CODE
E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION PHASE 1 : ÉCRITE ET PRATIQUE (2 H 00) - PHASE 2 : PRATIQUE ET ORALE (7 H 00).	5/6

EPREUVE ORALE

ENTRETIEN ORAL

➤ Présentation des produits finis

Le candidat présente oralement ses produits au jury.

- Pain de tradition française,
- Pains de campagne sur pâte fermentée,
- Pains au seigle aux raisins,
- Pain régional : pain de Lodève,
- Brioches,
- Pâte levée feuilletée (pain au chocolat, 3 formes variées).

➤ Méthodes de fabrication :

Le candidat explique les méthodes de fabrication pour ses produits.

FICHE TECHNIQUE

Le candidat justifie les éventuelles corrections apportées à sa fiche technique au cours de sa production.

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	CODE
E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION <u>PHASE 1 : ÉCRITE ET PRATIQUE (2 H 00) - PHASE 2 : PRATIQUE ET ORALE (7 H 00).</u>	6/6