

# CONSIGNES POUR LA PANIFICATION

## 1. ORGANISATION

Le candidat doit organiser son travail en remplissant la fiche d'organisation en double exemplaire -documents 2/5 et 3/5- (ou cette fiche peut être photocopiée). Un exemplaire sera remis au jury avant le travail, le deuxième sera conservé par le candidat.

Le jury inscrit les quantités sur le document 4/5 qui est ensuite complété par le candidat.

## 2. PAIN COURANT FRANCAIS

- Pain courant en pétrissage mécanique (amélioré)
- Pesage et façonnage manuels

## 3. VIENNOISERIE

Le candidat devra faire 2 pâtons dans lesquels il détaillera 18 pains au chocolat et 16 croissants.

- Pâte levée feuilletée en pétrissage mécanique
- Tourage et allongement manuels

## 4. PAIN DE CAMPAGNE

- Pétrissage mécanique
- Pesage et façonnage manuels

## 5. DECOR

Le candidat réalise à partir de pâtes mortes fournies par le centre d'examens, un décor à plat non cuit (thème libre) à présenter sur un support rond (diamètre 20 à 24 cm) fourni par le centre.

## 6. FABRICATION PAR TIRAGE AU SORT

Le candidat effectuera la fabrication qu'il a tirée au sort en respectant les consignes qui lui seront données par les membres du jury.

EXAMEN : BEP	SESSION 2005	SUJET
SPECIALITE : BEP ALIMENTATION option BOULANGER	EPREUVE EPI : PRATIQUE PROFESSIONNELLE	
	DOCUMENT : 1/5 POUR LE CANDIDAT	

Candidat n°

5 POINTS

Date

**TABLEAU D'ORGANISATION DU TRAVAIL**

<b>Départ</b>							
Heures							
Pain courant							
Croissants et Pains au chocolat							
Pain de campagne							
Le décor							
Fabrication par tirage au sort							

- 1 Carreau = 15 minutes.
- **BLEU** pour le pétrissage.
- **JAUNE** pour les manipulations (pesage – boulage – façonnage).
- **ROUGE** pour la cuisson.

**TOUS LES PRODUITS DEVRONT ETRE CUITS ENTRE : ..... ET .....**

EXAMEN : BEP	SESSION 2005	SUJET
SPECIALITE : BEP ALIMENTATION option BOULANGER	EPREUVE EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE	
	DOCUMENT : 2/5 POUR LE CANDIDAT	

Candidat n°

5 POINTS

Date

**TABLEAU D'ORGANISATION DU TRAVAIL**

Départ	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓
Heures							
Pain courant							
Croissants et Pains au chocolat							
Pain de campagne							
Le décor							
Fabrication par tirage au sort							

- 1 Carreau = 15 minutes.
- **BLEU** pour le pétrissage.
- **JAUNE** pour les manipulations (pesage – boulage – façonnage).
- **ROUGE** pour la cuisson.

**TOUS LES PRODUITS DEVRONT ETRE CUITS ENTRE : ..... ET .....**

EXAMEN : BEP	SESSION 2005	SUJET
SPECIALITE : BEP ALIMENTATION option BOULANGER	EPREUVE EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE	
	DOCUMENT : 3/5 POUR LE JURY	

# FICHE DE FABRICATION POUR LE PAIN COURANT FRANÇAIS

**PETRIN :** Vitesse n° 1 : \_\_\_\_\_ minutes      Vitesse n° 2 : \_\_\_\_\_ minutes

## FICHE DE FABRICATION

	pains pesés à 550 g	g
	baguettes pesées à 350 g	g
	pains saucissons pesés à 550 g	g
	baguettes épis pesées à 350 g	g
	bâtards pesés à 350 g	g
	petits pains à 70 g	g

5 POINTS

Poids total de pâte en g : \_\_\_\_\_ g      en kg : \_\_\_\_\_ kg

**TAUX D'HYDRATATION :** \_\_\_\_\_ %

## CALCUL DES QUANTITES D'EAU ET DE FARINE

<b>eau</b>	<b>pâte</b>	2,5 POINTS	<b>farine</b>	<b>pâte</b>
		2,5 POINTS		

## CALCUL DES QUANTITES DE SEL ET DE LEVURE

	Poids		
	au kg de farine ou au l d'eau	total	
Sel			2,5 POINTS
Levure			
Améliorant			

## CONDUITE DE LA PANIFICATION

2,5 POINTS

Température				
de base	de la farine	du laboratoire	de l'eau	de la pâte

**Pétrissage mécanique en pétrissage amélioré.  
Pesage et façonnage manuels en totalité.**

EXAMEN : BEP	SESSION 2005	SUJET
SPECIALITE : BEP ALIMENTATION option BOULANGER	EPREUVE EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE	
	DOCUMENT : 4/5 POUR LE CANDIDAT ET LE JURY	

## FICHE DE RECETTES

### ❖ VIENNOISERIES : *CROISSANTS ET PAINS AU CHOCOLAT*

- ♦ 18 pains au chocolat
- ♦ 16 croissants

*Pétrissage mécanique, tourage et allongement manuels*

RECETTE	
▪ Farine ordinaire	1000 g
▪ Sel	20 g
▪ Sucre	80 g
▪ Levure	30 g
▪ Poudre de lait	60 g
▪ Eau	600 g
▪ Matière grasse à croissants	500 g

Les temps de fermentation sont laissés à l'appréciation du candidat.

### ❖ PAINS SPECIAUX : *PAINS DE CAMPAGNE*

- ♦ 2 pains de campagne, pesés à 500 g
- ♦ le reste : baguettes pesées à 350 g

*Pétrissage mécanique, pesage et façonnage manuels*

RECETTE	
▪ Farine ordinaire	1500 g
▪ Farine de seigle	300 g
▪ Sel	35 g
▪ Levure	20 à 25 g
▪ Pâte fermentée	500 g
▪ Eau	1100 g

Les temps de fermentation sont laissés à l'appréciation du candidat.

EXAMEN : BEP	SESSION 2005	SUJET
SPECIALITE : BEP ALIMENTATION option BOULANGER	EPREUVE EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE	
	DOCUMENT : 5/5 POUR LE CANDIDAT	