

COMMANDE

Réaliser en respectant les règles d'hygiène et de sécurité et en utilisant la fiche technique jointe et le planning de production les produits de boulangerie et de viennoiserie listés ci-dessous.

- Les pétrissages sont effectués mécaniquement.
- Les façonnages sont réalisés manuellement.

I) PAINS DE TRADITION FRANÇAISE :

- 8 *baguettes* pesées à 350 g (dont 1 coupée en épi)
- 10 *pains* pesés à 550 g (dont 2 farinés et coupés en polka)
- 4 *bâtards* pesés à 350 g (2 formes différentes)
- 12 *petits pains* pesés à 80 g (formes variées)

II) PAINS DE CAMPAGNE :

- 13 pièces pesées à 600g de 6 formes différentes au choix du candidat.

III) VIENNOISERIES :

Pâte levée feuilletée :

- 36 croissants.

Pâte levée (Pain au lait) :

- 4 tresses de 250g de pâte (2 formes au choix)
- le reste de la pâte (formes diverses de 70g)

Groupement InteracadémiqueII	Session	2005			Facultatif : Code
Examen et spécialité					
CAP BOULANGER					
Intitulé de l'épreuve:					
EP2 PRODUCTION					
Type	Facultatif:	Durée	Coefficient	N° de pages Total	
SUJET 1	Date et heure	7 heures	12	1/3	

FICHE TECHNIQUE

Pain de tradition française

Pétrissage *P.A.* sur *Pâte fermentée, Façonnage manuel*

Réaliser la commande suivante :

- 8 *baguettes* pesées à 350 g (dont 1 coupée en épi)
- 10 *pains* pesés à 550 g (dont 2 farinés et coupés en polka)
- 4 *bâtards* pesés à 350 g (2 formes différentes)
- 12 *petits pains* pesés à 80 g (formes variées)

Ingrédients de base	Quantités à mettre en œuvre (avec un taux d'hydratation = 64%)	
Farine tradition	1000g	5900 g
Sel	20g	118 g
Levure	10g	60 g
Eau	640g	3780 g
Pâte fermentée *	200g	1180 g
Masse Totale	1870g	Environ 11kg

Procédé de fabrication (en fonction des conditions du fournil et du matériel)			
Températures		Durées	
de base	°C	1 ^{ère} et 2 ^{ème} vitesse	
du fournil	°C	Durée du pointage	
de la farine	°C	Durée de la détente	
de l'eau	°C	Durée de l'apprêt	
de la cuisson	°C	Durée de cuisson	

pains de campagne

Réaliser la commande suivante : 13 pièces pesées à 600g de 6 formes au choix du candidat.

Ingrédients de base	Quantités à mettre en œuvre (avec un taux d'hydratation de 68%)	
Farine type 55	800g	3360g
Farine de seigle	200g	840g
Sel	20g	84g
Eau	680g	2850g
Levure	10g	42g
Pâte fermentée *	200g	840g
Masse totale	1910g	Environ 8 kg de pâte

Procédé de fabrication (en fonction des conditions du fournil et du matériel)			
Températures		Durées	
de base	°C	Pétrissage 1 ^{ère} vitesse	
du fournil	°C	Pétrissage 2 ^{ème} vitesse	
de la farine	°C	Durée du pointage en masse	
de l'eau	°C	Durée d'apprêt	
de cuisson	°C	Durée de cuisson	

CAP BOULANGER	Code
E.P.2 - PRODUCTION	2/3

Viennoiseries

Pâte levée feuilletée (croissants) Pétrissage mécanique, utilisation autorisée du laminoir.		
Matières premières		Procédé de fabrication ou commande
Farine	1000g	36 croissants
Sel	20g	
Sucre	120g	
Levure	40g	
Poudre de lait	50g	
Eau	500g	
Œufs		
Pâte fermentée *	150g	
MG pétrissage	100g	
MG tourage	400g	
Masse totale de pâte	2380g	

Pâte levée (pain au lait) Pétrissage mécanique.		
Matières premières		Procédé de fabrication ou commande
Farine	1000g	4 tresses de 250g de pâte (2 formes au choix) le reste de la pâte (formes diverses de 70g)
Sel	20g	
Sucre	100g	
Levure	40g	
Poudre de lait	50g	
Eau	350g	
Pâte fermentée *	200g	
Œufs	200g	
Beurre	300g	
Masse totale de pâte	2260g	

Organisation du travail

Impératif d'organisation :

Utiliser ce tableau, à titre *indicatif*, pour établir votre travail à réaliser sur **7 heures**.

	1h			2h			3h			4h			5h			6h			7h				
Tradition									P			T			T	T				C	C	C	
Spécial					P							T	T	T						C	C	C	C
Viennois 1									T	T									C	C			
Viennois 2													T	T						C	C		

Légende : Suivant les habitudes du secteur ou :

P = pétrissage.

T = manipulations (pesage, façonnage, tourage, détaillage).

C = cuissous.

* Pâte fermentée fournie.

CAP BOULANGER	Code
E.P.2 - PRODUCTION	3/3