

Session octobre 2005

*BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER*

FABRICATION  
D'UNE COMMANDE

U . 10

*SUJET PAR TIRAGE AU SORT N° 1*

*Coefficient : 12*

*Durée : 12 heures*

## FABRICATION D'UNE COMMANDE

L'épreuve se déroule en 12 heures réparties en 2 journées de .... et .... heures.

Vous devez en tenant compte des impératifs cités sur les documents :

- Compléter le tableau des recettes (**document 1) à rendre au jury**
- Compléter le tableau des ingrédients (document 2)
  
- Etablir en double exemplaire une fiche d'organisation de votre travail (**document 3 à rendre au jury** et document 4)
  
- Exécuter la fabrication en vous conformant aux fiches techniques rédigées au préalable.
  
- Exécuter le rangement et le nettoyage de vos postes de travail pendant la durée de l'épreuve.
  
- Exposer vos fabrications sans utiliser d'accessoire. Vous disposez de 30 minutes après la fin de l'épreuve.

**Tous les documents doivent être remis aux membres de jury à la fin de chaque journée.**

### 1° CONDITIONS MATERIELLES

Vous aurez à votre disposition :

Un pétrin de ..... litres de coulage

Un batteur de ..... litres de coulage

Une façonneuse

Un parisien

Une chambre de pousse contrôlée réglée en permanence à 10 °C

Un tour

Un meuble frigorifique

Un four de ..... mètres carrés pour les cuissons de pain

Un petit four ventilé ou un étage de four indépendant pour les cuissons de viennoiseries

Tous les ustensiles classiques

Examen : <b>Brevet Professionnel</b>	Session octobre 2005	<b>SUJET</b>
Spécialité : <b>BOULANGER</b>	<b>U 10 : Fabrication d'une commande</b>	
Temps alloué : <b>12 heures</b>	Coefficient : <b>12</b>	1 sur 11

## **2° IMPERATIFS HORAIRES**

Première journée :

de..... à .....

Deuxième journée:

de..... à .....

Cuisson de la pousse contrôlée :

de..... à .....

Cuisson des autres produits :

de..... à .....

## **3° IMPERATIFS PROFESSIONNELS**

Aucune préparation ne vous sera fournie (pâte à décor , crème, pâte fermentée...).

Chaque commande fait l'objet d'impératifs mentionnés dans le sujet.

Examen : <b>Brevet Professionnel</b>	Session octobre 2005	<b>SUJET</b>
Spécialité : <b>BOULANGER</b>	<b>U 10 : Fabrication d'une commande</b>	
Temps alloué : <b>12 heures</b>	Coefficient : <b>12</b>	2 sur 11

# PAIN CLASSIQUE

## 1° PAIN COURANT FRANÇAIS

Pétrissage amélioré, pesage manuel, façonnage mécanique ou manuel.

Apprêt en chambre de pousse contrôlée réglée en permanence à 10 °C.

Cuisson en début de la deuxième journée.

Quantités	Produits	Poids cuit	Présentation
	Pains courts	500 grammes	polka
	Pains longs	400 grammes	à grignes
	Baguettes	200 grammes	à grignes
	Baguettes	250 grammes	épis

## 2° PAIN DE TRADITION FRANÇAISE

Pétrissage amélioré selon la méthode indiquée sur le document 5/11.

Pesage manuel, façonnage manuel.

Apprêt en parisien à température ambiante. Cuisson en fin de la deuxième journée.

Quantités	Produits	Poids cuit	Présentation
	Couronnes	500 grammes	libre
	Pains longs	400 grammes	à grignes
	Bâtards	250 grammes	à grignes
	Baguettes	250 grammes	à grignes
	Ficelles	100 grammes	à grignes
	Petits pains	60 grammes	libre

Examen : <b>Brevet Professionnel</b>	Session octobre 2005	<b>SUJET</b>
Spécialité : <b>BOULANGER</b>	<b>U 10 : Fabrication d'une commande</b>	
Temps alloué : <b>12 heures</b>	Coefficient : <b>12</b>	3 sur 11

# VIENNOISERIES

## 1° BRIOCHE

Base d'1,5 kilogramme de farine, utilisation du beurre obligatoire.

Pétrissage au batteur.

Apprêt en parisien à température ambiante.

Cuisson en fin de la deuxième journée.

Quantités	Produits	Poids cru
3	Brioche à tête	300 grammes
3	Tresse à 2 branches	300 grammes
2	Nanterre	200 à 300 grammes
10	Garniture crème/fruits	60 grammes
Le reste	Individuelle à tête	Selon moules disponibles

## 2° PATE LEVEE - FEUILLETEE

Base d'1,5 kilogramme de farine, utilisation du beurre obligatoire.

Pétrissage au batteur. Tourage et détaillage au rouleau.

Apprêt en parisien à température ambiante.

Cuisson en fin de la deuxième journée.

Quantités	Produits	Garniture	
16	Croissants		
18	Pains au chocolat	2 barres	
16	Viennoiseries de 4 formes différentes	Crème et/ou fruits	Avant cuisson

Examen : <b>Brevet Professionnel</b>	Session octobre 2005	<b>SUJET</b>
Spécialité : <b>BOULANGER</b>	<b>U 10 : Fabrication d'une commande</b>	
Temps alloué : <b>12 heures</b>	Coefficient : <b>12</b>	4 sur 11

# **SUJET 1**

## **1°) PAIN DE TRADITION FRANCAISE**

Le pétrissage s'effectue à partir d'une fermentation avec apport de pâte fermentée.

## **2°) PAIN DE CAMPAGNE SUR POOLISH**

Base de 2,5 kilogrammes de farines mises en œuvre. Pétrissage au batteur. Pesage manuel de 9 pâtons. Façonnage manuel, 3 présentations : tabatière, fendu, à grigne. Apprêt en parisien à température ambiante. Cuisson en fin de la deuxième journée.

## **3°) BAGUETTES VIENNOISES**

Base de 2 kilogrammes de farines mises en œuvre. Pétrissage au batteur. Pesage manuel, façonnage manuel. Présentation : une moitié façonnée en baguettes, l'autre moitié en demi baguettes. Apprêt en parisien à température ambiante. Cuisson en fin de la deuxième journée.

## **4°) PAIN AROMATIQUE AU CHOIX DU CANDIDAT**

Base de 2 kilogrammes de farines mises en œuvre. Pétrissage au batteur. Pesage manuel, façonnage manuel. Apprêt en parisien à température ambiante. Cuisson en fin de la deuxième journée.

## **5°) PAIN DECORE**

A partir d'un pâton d'1,2 à 1,6 kg. Cette pâte peut être prélevée sur une pétrissée de votre choix ou faire l'objet d'un pétrissage spécial. Le thème du décor est libre. L'utilisation de gabarit n'est pas autorisée sauf si la réalisation a lieu sur place. Apprêt en parisien à température ambiante. Cuisson en fin de la deuxième journée.

## **6°) PRODUITS TRAITTEUR**

60 pièces de petits salés, sous quatre présentations différentes, en pâte feuilletée, base 500 g de farine. Pétrissage au batteur. Vous disposez d'olives vertes et noires, d'anchois, de chorizo, de gruyère râpé, de saucisses, de graines de sésame et pavot. Cuisson en fin de la deuxième journée.

Examen : <b>Brevet Professionnel</b>	Session <b>octobre 2005</b>	<b>SUJET 1</b>
Spécialité : <b>BOULANGER</b>	<b>U 10 : Fabrication d'une commande</b>	
Temps alloué : <b>12 heures</b>	Coefficient : <b>12</b>	5 sur 11

## TABLEAU DES RECETTES A REMPLIR EN % OU EN GRAMMES SUR UNE BASE D'UN KG DE FARINE : EXEMPLAIRE A RENDRE AU JURY

FABRICATIONS	Pain FC	Préferm. tradition	Pain tradition	Poolish campagne	Pain campagne	Pain spécial	Pain aromatique	Pain décoré	Pâte à décor	Pâte traiteur	Pâte brioches	Pâte feuilletée	Crème pâtissière	Pâte fermentée
Poids total de pâte nécessaire														
Poids de pâte obtenu pour une seule recette														
FARINE ORDINAIRE														
FARINE DE TRADITION														
FARINE DE GRUAU														
FARINE DE SEIGLE														
EAU														
LAIT														
OEUFS														
SEL														
LEVURE														
SUCRE														
POUDRE DE LAIT														
BEURRE														
PATE FERMENTEE														
AMELIORANT														
IMALT														
POUDRE A CREME														
GARNITURE PAIN AROMATIQUE														

Examen : <b>Brevet Professionnel</b>	Session octobre 2005	SUJET
Spécialité : <b>BOULANGER</b>	U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : <b>12 heures</b>	Coefficient : <b>12</b> 6 sur 11	

INGREDIENTS NECESSAIRES POUR LES PETRISSEES : EXEMPLAIRE CANDIDAT														
FABRICATIONS	Pain FC	Préferm. tradition	Pain tradition	Poolish Campagne	Pain campagne	Pain spécial	Pain aromatique	Pain décoré	Pâte à décor	Pâte traiteur	Pâte brioché	Pâte levée feuilletée	Crème pâtissière	Pâte fermentée
FARINE ORDINAIRE														
FARINE DE TRADITION														
FARINE DE GRUAU														
FARINE DE SEIGLE														
EAU														
LAIT														
OEUFS														
SEL														
LEVURE														
SUCRE														
POUDRE DE LAIT														
BEURRE														
PATE FERMENTEE														
AMELIORANT														
MALT														
POUDRE A CREME														
GARNITURE PAIN AROMATIQUE														

Examen : <b>Brevet Professionnel</b>	Session octobre 2005	SUJET
Spécialité : <b>BOULANGER</b>		
Temps alloué : <b>12 heures</b>		Coefficient : <b>12</b>
U 10 : Fabrication d'une commande 7 sur 11		





1er jour : 5 heures  
 2ème jour : 7 heures

Fabrication d'une commande : fiche d'organisation	
PRODUITS	
POUSSE LENTE	
PAIN DE TRADITION	
PAIN DE CAMPAGNE	
PAIN .....	
PAIN AROMATIQUE	
PAIN DECORE	
TRAITEUR	
BRIOCHE	
LEVEE FEUILLETEE	
CREME	
DECOR	

Examen : Brevet Professionnel	Session octobre 2005	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : 12 heures	Coefficient : 12	10 sur 11

1er jour : 5 heures  
2ème jour : 7 heures

**Fabrication d'une commande : fiche d'organisation**

**PRODUITS**

POUSSE LENTE

PAIN DE TRADITION

PAIN DE CAMPAGNE

PAIN .....

PAIN AROMATIQUE

PAIN DECORE

TRAITEUR

BRIOCHE

LEVEE FEUILLETEE

CREME

DECOR

Examen : <b>Brevet Professionnel</b>	Session octobre 2005	SUJET
Spécialité : <b>BOULANGER</b>	U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : 12 heures	Coefficient : 12	11 sur 11