

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER



DIAGRAMME DE
PRODUCTION

U . 41

SUJET

Coefficient : 3

Durée : 3 heures

PRESENTATION GENERALE

Vous êtes chargé d'organiser la production journalière d'une boulangerie , pour vous et un ouvrier. Le magasin ouvre ses portes à 6 h 30.

Vous avez :

- La liste des produits à fabriquer.
- Les impératifs techniques et commerciaux.
- le descriptif du matériel

Vous devez :

- Déterminer :
 - Le nombre de pétrissées, leur composition, leur nature, la liste et les quantités de matières premières à mettre en œuvre.
 - Le nombre de fournées nécessaires, ainsi que leur composition.
- Compléter la liste du personnel en déterminant les compétences de chacun ainsi que les horaires de travail.
- Planifier les fabrications, en fonction des contraintes qui vous sont imposées et des choix que vous avez faits.
- Répartir la charge de travail entre vous et votre aide en fonction des compétences de chacun.

Recommandations :

- Vous devez privilégier la qualité des produits mis à la vente.
- Vous pouvez justifier vos choix sur les annexes fournies ou sur des feuilles supplémentaires, par tous commentaires que vous jugerez utiles et nécessaires.

Indications complémentaires

L'usage de la calculatrice est autorisé.

L'échange de calculatrices entre candidats est interdit.

Examen : Brevet Professionnel	Session Octobre 2005	SUJET
Spécialité: BOULANGER	E4 (U41): Diagramme de Production	
Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3		1 sur 10

Liste et utilisation des documents et annexes mis à votre disposition

Pagination	Libellé – contenu	Utilisation
3/10	Commande pour la journée complète	
4/10	Descriptif du matériel disponible	
5/10	Ressources en personnel	A rendre en fin d'épreuve
6/10	Tableau récapitulatif des quantités à fabriquer	A rendre en fin d'épreuve
7/10	Tableau de répartition des cuissons	A rendre en fin d'épreuve
8/10	Tableau des recettes sur une base de 1Kg de farine	A rendre en fin d'épreuve
9/10	Planning d'organisation	A rendre en fin d'épreuve
10/10	Planning d'organisation	Brouillon

Examen : Brevet Professionnel	Session Octobre 2005	SUJET
Spécialité: BOULANGER	E4 (U41): Diagramme de Production	
Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3	2 sur 10	

Commande pour la journée complète

Tous les poids sont donnés en pâte.

Pour l'ouverture du magasin	Pour le reste de la journée
<p><i>Pain de tradition française</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • 75 pains pesés à 550 g • 90 baguettes pesées à 350 g • 20 bâtards pesés à 330 g • 50 petits pains pesés à 80 g 	<p><i>Pain de tradition française</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • 150 pains pesés à 550 g • 180 baguettes pesées à 350 g • 40 bâtards pesés à 330 g • 100 petits pains pesés à 80 g
	<p><i>Pains spéciaux</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • 20 pains de campagne pesés à 400 g • 48 baguettes de campagne pesées à 350 g • 20 pains au levain pesés à 650 g • 25 pains au son pesés à 350 g • 20 pains de méteil pesés à 500 g
<p><i>Viennoiserie</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • 36 demi baguettes viennoises pesées à 170 g • 50 croissants • 30 pains au chocolat • 20 petites brioches à tête pesées à 40g 	<p><i>Viennoiserie</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • 100 croissants • 70 pains au chocolat • 40 petites brioches à tête pesées à 40g • 18 brioches couronnes pesées à 300g • 18 brioches tressées pesées à 300 g

Examen : Brevet Professionnel	Session Octobre 2005	SUJET
Spécialité: BOULANGER	E4 (U41): Diagramme de Production	
Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3	3 sur 10	

Descriptif du matériel disponible

Matériel	Caractéristiques
1 four bi énergie	Surface de cuisson : 12 m ² Nombre de bouche : 8 3 étages chauffés gaz 1 étage électrique
1 chambre de fermentation contrôlée pour le pain	Capacité : 12 tapis de four
1 chambre de fermentation contrôlée à deux compartiments réglage indépendant	réservée à la viennoiserie feuilletée
1 pétrin à bras plongeant	Contenance 200 litres
1 batteur avec 2 cuves	Contenance 20 et 40 litres
1 laminoir	
1 diviseuse	24 divisions
1 façonneuse	
1 tour réfrigéré	2 ou 3 portes pour stockage des pâtes fermentées et matières premières périssables
1 chambre froide Parisiens	Froid positif pour le pointage retardé En nombre suffisant

Examen : Brevet Professionnel	Session Octobre 2005	SUJET
Spécialité: BOULANGER	E4 (U41): Diagramme de Production	
Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3	4 sur 10	

A rendre en fin d'épreuve

Ressources en personnel

Complétez le tableau suivant :

Personnel	Coefficient	Qualification	Horaires de travail	Légende imposée
Vous-même		Titulaire du brevet de maîtrise	De A	Pétrissage : couleur bleue <input type="checkbox"/> Manipulation : couleur jaune <input type="checkbox"/> Cuisson : couleur rouge <input type="checkbox"/> Mise au froid : →
Ouvrier		<ul style="list-style-type: none"> Personnel de fabrication titulaire d'un CAP ayant plus d'un an d'ancienneté. 	De A	Pétrissage : couleur bleue <input checked="" type="checkbox"/> Manipulation : couleur jaune <input checked="" type="checkbox"/> Cuisson : couleur rouge <input checked="" type="checkbox"/> Mise au froid : →

Examen : Brevet Professionnel	Session Octobre 2005	SUJET
Spécialité: BOULANGER	E4 (U41): Diagramme de Production	
Temps alloué : 3 heures	Coefficient : 3 5 sur 10	

TABLEAU RECAPITULATIF DES QUANTITES A FABRIQUER

Commande	Produits	Poids correspondants		Pétrissage		Cuisson				
		Cuit	Pâton	Masse de Pâte	Nombre	Matériel	Nombre de pièces / m2	Nombre de pièces / tapis	Nombre de tapis	Nombre de fours gaz
	Pains		550 g							
	Baguettes		350 g							
	Barârd		330 g							
	Petits pains		80 g							
	TOTAL									
	pains de campagne		400 g							
	baguettes de Campagne		300 g							
	Pains au levain		650 g							
	Pains au son		350 g							
	Pains de méteil		500 g							
	Croissants									
	Pains au chocolat									
	demi baguettes viennoises		170 g							
	Petites brioches à tête		40 g							
	Brioches couronnes		300 g							
	Brioches tressées		300 g							

Examen : Brevet Professionnel	Session 2005	SUJET
Spécialité: BOULANGER	E4 (U41): Diagramme de Production	
Temps alloué :3 heures Coefficient : 3	6 sur 10	

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
Pain de tradition française																
Pains	T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.	
Baguettes	T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.	
Bâtards	T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.	
Petits pains	T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.	
	Pétrissée n°		Pétrissée n°		Pétrissée n°		Pétrissée n°		Pétrissée n°		Pétrissée n°		Pétrissée n°		Pétrissée n°	
pains de campagne	T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.	
baguettes de campagne	T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.	
Pains au levain	T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.	
Pains au son	T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.	
Pains de méteil	T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.	
	Nb de tapis		Nb de tapis		Nb de tapis		Nb de tapis		Nb de tapis		Nb de tapis		Nb de tapis		Nb de tapis	
Autres pains																
	Plaques		Plaques		Plaques		Plaques		Plaques		Plaques		Plaques		Plaques	
croissants																
pains au chocolat																
demi baguettes viennoises																
Petites brioches à tête																
Brioches couronnes																
Brioches tressées																
	Total		Total		Total		Total		Total		Total		Total		Total	
Viennoiseries																

Tableau des recettes à remplir en % ou en grammes sur une base d'un kilogramme de farine

Fabrications	Tradition pousse lente	tradition en direct	pré fermentation tradition	campagne	levain	rafraîchi levain	son	métail	levée feuilletée	viennoise	brioche	Pâte fermentée
Poids total de pâte nécessaire												
Poids de pâte obtenu pour 1 seule recette												
Nombre de recettes												
Farine ordinaire												
Farine de tradition												
Farine de gruau												
Farine de seigle												
Farine de meule												
Eau												
Lait												
Oeufs												
Sel												
Levure												
Sucre												
Poudre de lait												
Matière grasse												
Pâte fermentée												
Levain												
Son												

Examen : Brevet Professionnel	Session 2005	SUJET
Spécialité : BOULANGER	E4 (U41) : Diagramme de Production	
Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3	8 sur 10	

