

# CORRIGE

**Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.**

*BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER*

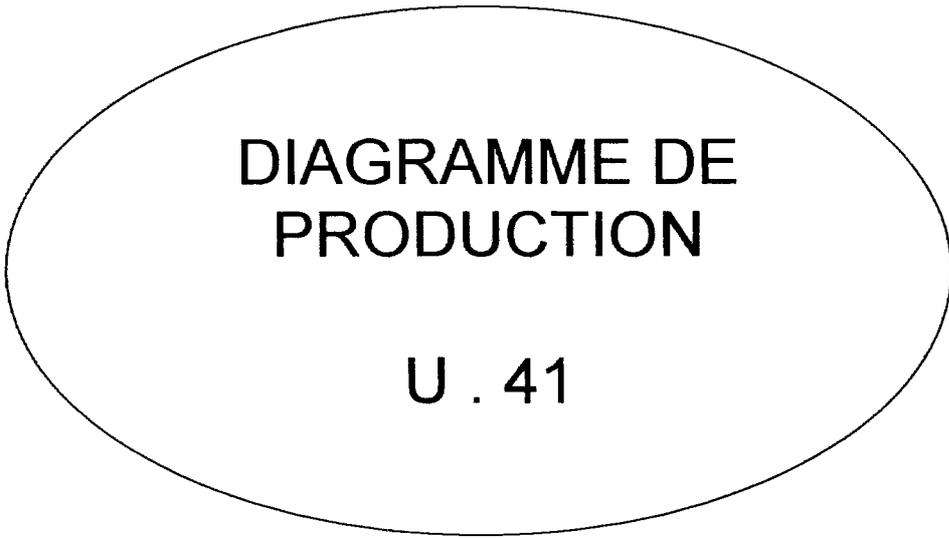


DIAGRAMME DE  
PRODUCTION

U . 41

*Corrigé*

*Coefficient : 3*

*Durée : 3 heures*

## BAREME

### 1 ° Notation des différents tableaux sur 33 points

Sur 2 points	Ressources en personnel	1 point par salarié (horaire + qualification)
Sur 12 points	Tableau récapitulatif des quantités à fabriquer	Il y a 12 lignes : ➤ 1 point par lignes correctes
Sur 7 points	Tableau répartition des cuissons	➤ 1 point par composition de four
Sur 12 points	Tableau des recettes	Il y a 12 recettes à présenter : ➤ Enlever 0,5 point pour une petite erreur (taux d'hydratation trop fort ou trop faible ou dosage levure trop ou pas assez important) ➤ Enlever 1 point pour une recette fausse, grosse erreur (oubli d'un ingrédient, erreur sur le sel), non-respect de la législation

### 2° Notation du diagramme de production sur 25 points

Sur 8,5 points	- Correction horizontale des différentes fabrications	➤ 0,5 point par ligne Vérification des durées de fermentation (pétrissage, pointage, manipulations, apprêt, cuisson) ➤ Enlever 0,25 point pour une erreur et 0,5 point pour chaque ligne fausse
Sur 7,5 points	- Correction verticale des créneaux horaires	➤ 0,5 point par tranche horaire pour chaque tranche horaire, vérifier la surcharge du travail ou la sous charge de travail de l'un ou l'autre des ouvriers, la disponibilité du matériel ➤ Enlever 0,25 point pour une tranche horaire un peu délicate ou 0,5 point pour une tranche horaire irréalisable. ➤ Corriger 7,5 tranches horaires par ouvrier
Sur 3 points	- Respect de la légende	➤ Doit correspondre au sujet
Sur 3 points	- Notation de la logique professionnelle	➤ Vérifier la répartition du travail par rapport aux tâches à effectuer
Sur 1 point	Pointage retardé	➤ Utilisation de cette technique (brioche, tradition, campagne)
Sur 2 points	Travail en fermentation contrôlée	➤ Viennoiseries feuilletées, pain de tradition française.

### 3° Notation sur l'ensemble sur 2 points

Sur 2 points	Présentation	➤ Propreté, clarté
--------------	--------------	--------------------

Examen : Brevet Professionnel	Session <b>OCTOBRE 2005</b>	BAREME
Spécialité: BOULANGER	E4 (U41): Diagramme de Production	
Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3	1 sur 1	

A rendre en fin d'épreuve

**Ressources en personnel**

Complétez le tableau suivant :

Personnel	Coefficient	Qualification	Horaires de travail	Légende imposée
Vous-même	195	Titulaire du brevet de maîtrise	De 2 heures A 9 heures 30	<b>Pétrissage</b> : couleur bleue <input type="checkbox"/> <b>Manipulation</b> : couleur jaune <input type="checkbox"/> <b>Cuisson</b> : couleur rouge <input type="checkbox"/> <b>Mise au froid</b> : —————>
Ouvrier	170	<ul style="list-style-type: none"> <li>Personnel de fabrication titulaire d'un CAP ayant plus d'un an d'ancienneté.</li> </ul>	De 5 heures A 12 heures 30	<b>Pétrissage</b> : couleur bleue <input checked="" type="checkbox"/> <b>Manipulation</b> : couleur jaune <input checked="" type="checkbox"/> <b>Cuisson</b> : couleur rouge <input checked="" type="checkbox"/> <b>Mise au froid</b> : —————>

Examen : Brevet Professionnel	Session Octobre 2005	CORRECTION
Spécialité: BOULANGER	E4 (U41): Diagramme de Production	
Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3		1 sur 5

# TABLEAU RECAPITULATIF DES QUANTITES A FABRIQUER

Commande		Poids correspondants			Pétrissage		Cuisson			Nombre de fours gaz
		Cuit	Pâton	Masse de Pâte	Nombre	Matériel	Nombre de pièces / m2	Nombre de pièces / tapis	Nombre de tapis	
Quantités	Produits									
225	Pains	400 g	550 g	123,75 kg	3	Pétrins	10	15	15	6 fours
270	Baguettes	250 g	350 g	94,5 kg			12	18	15	
60	Barârd's	250 g	330 g	19,8 kg			14	20	3	
150	Petits pains	65 g	80 g	12 kg	TOTAL		50	50	3	
				250,05 kg						
Pain de tradition française										
20	pains de campagne	300 g	400 g	8 kg	1	Pétrin	14	20	1	1 four
48	baguettes de Campagne	200 g	300 g	14,4 kg			16	24	2	
20	Pains au levain	530 g	650 g	13 kg	1	batteur 40 l	14	20	1	
25	Pains au son	250 g	350 g	8,75 kg	1	batteur 40 l	16	25	1	
20	Pains de méteil	400 g	500 g	10 kg	1	batteur 40 l	14	20	1	
Autres pains										
150	Croissants				1	batteur 40 l	15	10		1,5
100	Pains au chocolat						15	7		
36	demi baguettes viennoises	150 g	170 g	6,12 kg	1	batteur 20 l	12	3		0,5
60	Petites brioches à tête	40 g	40 g	2,4 kg	1	batteur 40 l	20	3		1,5
18	Brioches couronnes	250 g	300 g	5,4 kg			3	6		
18	Brioches tressées	250 g	300 g	5,4 kg			3	6		
Viennoiseries										

Examen : Brevet Professionnel	Session 2005	CORRECTION
Spécialité: BOULANGER	E4 (U41): Diagramme de Production	
Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3	2 sur 5	

**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														
<b>Pain de tradition française</b>																
Pains		T.	75	5 T.		T.		T.		75	5 T.		T.		75	5 T.
Baguettes	90	5 T.		T.		T.	90	5 T.		T.	90	5 T.		T.		T.
Bâtards		T.	20	1 T.		T.		T.	20	1 T.		T.	20	1 T.		T.
Petits pains	50	1 T.		T.		T.	50	1 T.		T.	50	1 T.		T.		T.
	Pétrissée n°1		Pétrissée n°1		Pétrissée n°		Pétrissée n°2		Pétrissée n°2		Pétrissée n°3		Pétrissée n°3		Pétrissée n°	
pains de campagne		T.		T.	20	1 T.		T.		T.		T.		T.		T.
baguettes de campagne		T.		T.	48	2 T.		T.		T.		T.		T.		T.
Pains au levain		T.		T.	20	1 T.		T.		T.		T.		T.		T.
Pains au son		T.		T.	25	1 T.		T.		T.		T.		T.		T.
Pains de méteil		T.		T.	20	1 T.		T.		T.		T.		T.		T.
	Nb de tapis	6														
<b>Autres pains</b>																
	<b>Plaques</b>		<b>Plaques</b>		<b>Plaques</b>		<b>Plaques</b>		<b>Plaques</b>		<b>Plaques</b>		<b>Plaques</b>		<b>Plaques</b>	
croissants	4						6									
pains au chocolat	2						5									
demi baguettes viennoises			3													
Petites brioches à tête			1		2											
Brioches couronnes					3											
Brioches tressées					3											
<b>Viennoiseries</b>																
Total	6	Total	4	Total	8	Total	11	Total		Total		Total		Total		Total

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

# 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	méteil	levée feuilletée	viennoise	brioche	Pâte fermentée
Poids total de pâte nécessaire	83,3 kg	2 X 83,3 kg	32 kg	22,4 kg	13 kg	3,75 kg	8,75 kg	10 kg	19,2 kg	6,120 kg	13,2 kg	4,8 kg
Poids de pâte obtenu pour 1 seule recette	1,93 kg	1,93 kg	1,6 kg	2,04 kg	2,16 kg	2,5	2,18 kg	2,5 kg	2,4 kg	2,04 kg	2,4 kg	1,6 kg
Nombre de recettes	43	2 X 43	20	11	6	1,5	4	4	8	3	5,5	3
Farine ordinaire							50%	25%	50%			100%
Farine de tradition	100%	100%	100%	90%	40%	100%					100%	
Farine de gruau							50%		50%	100%	100%	
Farine de seigle				10%				75%				
Farine de meule					60%							
Eau	65%	68%	60%	68%	70%	50%	85%	70%	55%	45%		60%
Lait												
Oeufs										15%	67%	
Sel	1,80%	1,80%	1,80%	1,80%	1,80%	1,80%	2,50%	1,80%	1,80%	1,80%	1,80%	1,80%
Levure	1%	1%	1%	0,50%	0,20%		2,50%	1%	4%	3%	4%	2%
Sucre									10%	10%	15%	
Poudre de lait							3%		3%	4%	3%	
Matière grasse									50%	15%	50%	
Pâte fermentée	25%	23%		35%				80%	15%	10%		
Levain					45%	100%						
Son							25%					

Examen : Brevet Professionnel	Session 2005	CORRECTION
Spécialité : BOULANGER	E4 (U41) : Diagramme de Production	
Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3	4 sur 5	

# Planning d'organisation

	2h	3h	4h	5h	6h	7h	8h	9h	10h	11h	12h	13h
Tradi. Pousse Janie					X							
Feuilletés FC					X							
Brioche					X							
Vietnamoise					X							
Camélogne					X							
Levain					X							
Sops					X							
Métel					X							
Brioche					X							
Tradi direct					X							
Feuilletés FC					X							
Tradi direct					X							
Feuilletés FC					X							
Tradi pousse Janie					X							
Brioche					X							
Levain					X							
PF et raGrâchi					X							