

FICHE DE COMMANDE

Votre employeur vous demande de réaliser les produits de boulangerie et de viennoiserie cités en page 2, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité et en utilisant les fiches techniques jointes.

TRAVAIL A RÉALISER

JOUR 1 Phase 1 – Ecrite et pratique – durée 2 heures

- Ecrite : après avoir pris connaissance de la commande à produire, vous devez établir les fiches techniques et l'organigramme de votre travail pour 2 jours.
- Pratique : Vous devez réaliser les préparations dont vous aurez besoin le lendemain, puis nettoyer votre plan de travail.

JOUR 2 Phase 2 – Pratique et orale – durée 7 heures

- Pratique : A partir de vos préparations de la veille, de vos fiches techniques et de votre organigramme de travail, vous devez conduire toutes les productions en respectant les consignes données, les procédés de fabrication, les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels.
Vous réaliserez les éléments de décor sur un thème de votre choix.
- Oral : Vous présenterez vos produits finis en les mettant en valeur par un rangement soigné.
Vous expliquerez les méthodes de fabrication et justifierez les éventuelles corrections apportées à votre fiche technique au cours de la production.

Vous procéderez à la remise en état de propreté de votre plan de travail, du matériel et des locaux.

Groupement Interacadémique II	Session juin 2006	Facultatif : Code		
Examen et spécialité MENTION COMPLÉMENTAIRE				
BOULANGERIE SPÉCIALISÉE				
Intitulé de l'épreuve				
E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION				
Phase 1 : Écrite et Pratique (2 h 00) - Phase 2 : Pratique et Orale (7 h 00)				
Type	Facultatif : date et heure	Durée	Coefficient	N° de page/total
CORRIGE 1	20 et 21 juin 2006	9 h 00	12	1/6

COMMANDE

1 - Pain "Tradition Française" sur polish de la veille :

Réaliser la commande de pains cuits suivants :

- 12 baguettes x 250 g (dont 2 épis)
- 7 pains x 400 g (dont 2 polkas)
- 5 bâtards x 250 g (2 formes différentes)
- 5 marguerites x 300 g (2 formes différentes)
- 20 petits pains x 60 g (4 formes différentes)

2 - Pain à base de farines diverses

Pain de méteil sur pâte fermentée :

- 10 pains de méteil à 500 g (2 formes différentes)

3 - Pain aromatique :

- 12 pains aux lardons-fromages à 350 g

4- Pain régional :

- 10 pains briés à 450 g
- 1500 g de pâte pour le décor

5 - Pâte levée feuilletée :

A partir d'un kg de farine avec une pâte levée feuilletée, réaliser :

- 9 pains au chocolat
- 27 pièces garnies (3 formes différentes)

6 - Pâte à brioche :

A partir d'un kg de farine avec une pâte briochée, réaliser :

- 10 brioches à tête pesées à 50 g
- 30 pièces garnies x 60 g (3 formes au choix)

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	Code
E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION Phase 1 : Écrite et Pratique (2 h 00) - Phase 2 : Pratique et Orale (7 h 00).	2/6

On donne :

- Les matières premières,
- Les fiches techniques,
- Les matériels,
- Les produits de nettoyage,
- Les consignes.

On demande:

- De fabriquer des produits de boulangerie en pain de tradition française, à base de farines diverses, enrichi ou aromatique, régional ou européen,
- De fabriquer des produits de viennoiseries en pâte levée feuilletée et en pâte à brioche,
- De fabriquer des éléments de décor suivant les techniques de découpage et de façonnage ainsi qu'une écriture pour la pièce décorée.

On exige :

- Des produits conformes à la réglementation et à la commande,
- Respect de la fiche technique,
- Qualité des produits réalisés,
- Présentation des produits finis,
- Réponses cohérentes aux questions orales,
- Remise en état du plan de travail, du matériel et des locaux.

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	Code
E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION <u>Phase 1</u> : Écrite et Pratique (2 h 00) - <u>Phase 2</u> : Pratique et Orale (7 h 00).	3/6

FICHE TECHNIQUE

1 - Pain de tradition française : (4 points)

Pétrissage amélioré sur "poolish" de la veille

Pesage et façonnage manuel

Réaliser la commande de pains cuits :

- 12 baguettes x 250 g (dont 2 épis)
- 7 pains x 400 g (dont 2 polkas)
- 5 bâtards x 250 g (2 formes différentes)
- 5 marguerites x 300 g (2 formes différentes)
- 20 petits pains x 60 g (4 formes différentes)

Ingrédients de base	Coeff.	Total de la pétrissée	Poolish	Reste à pétrir
Farine..... 1000 g	8,01 8010 g 2603 g 5407 g
Eau..... 650 g	 5206 g 2603 g 2663 g
Levure..... 6 g	 48 g 3 g 45 g
Sel..... 18 g	 144 g	 144 g
Masse..... 1674 g	 13408 g		
T°C fournil :		T°C farine :	T°C de base : 56	T°C eau de coulage :

2 - Autres pains :

(2 points)

(2 points)

(2 points)

Pain à base de farines diverses				Pain aromatique				Pain régional			
<u>Commande</u> : (en pâte) Météil				<u>Commande</u> : (en pâte)				<u>Commande</u> : (en pâte)			
10 pains de méteil à 500 g (2 formes différentes)				12 pains aux lardons-fromages à 350 g				10 pains briés à 450 g 1500 g de pâte pour le décor			
Ingrédients	Base	Coef	Masse	Ingrédients	Base	Coef	Masse	Ingrédients	Base	Coef	Masse
Seigle	1000	1,5	1500	Farine de blé	800	1,6	1280	Farine T65	1000	1,4	1400
Pâte fermentée	1600		2400	Seigle	200		320	PF	3000		4200
Eau	750		1125	Eau	680		1088	Eau	200		280
Sel	22		33	Levure	6		10	Levure	5		7
Levure	2		3	Sel	20		32	Sel	20		28
				PF	400		640	MG	150		210
				Aromates 20%							
Masse	3374		5000	Masse	2106		4200	Masse	4375		6125
T°C farine :		T°C base : 80		T°C farine :		T°C base : 58		T°C farine :		T°C base : 75	
T°C fournil :		T°C eau :		T°C fournil :		T°C eau :		T°C fournil :		T°C eau :	

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	Code
E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION Phase 1 : Écrite et Pratique (2 h 00) - Phase 2 : Pratique et Orale (7 h 00).	4/6

FICHE TECHNIQUE

3 - Viennoiserie :

(2 points)

(2 points)

Pâte à brioche		Pâte levée feuilletée	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 10 brioches à tête pesées à 50 g ▪ 30 pièces garnies x 60 g (3 formes au choix) 		<ul style="list-style-type: none"> ▪ 9 pains au chocolat ▪ 27 pièces garnies (3 formes différentes) 	
Ingrédients de base	Quantités	Ingrédients de base	Quantités
Farine	1000 g	Farine	1000 g
Sel	20 g	Sel	20 g
Sucre	130 g	Sucre	120 g
Levure	40 g	Levure	40 g
Œufs	600 g	Œufs	100 g
PF	100 g	Lait	400 g
Beurre	500 g	PF	100 g
	-----	Beurre pétrissage	} 500 g
	2390 g	Beurre de tourage	

			2380 g

4 - Pain décoré :

A partir d'un kilogramme minimum de pâte prélevée ou pétrie, réaliser un décor (2 points)

- Ingrédients pour la pâte morte et/ou pâte levée (sujet libre)

Farine de blé	250 g
Farine de seigle	200 g
Fécule	50 g
Eau	200 g
MG	50 g
Sel	20 g

ORGANIGRAMME (4 points)

	0 h	1 h	2 h	3 h	4 h	5 h	6 h	7 h	8 h	9 h
Pain de tradition française										
Pain à base de farines diverses										
Pain enrichi ou aromatique										
Pain régional ou européen										
Brioche										
Pâte levée feuilletée										
Pain décoré										
Pâte fermentée										

PAS DE CORRIGÉ TYPE

Légende : P = Pétrissage PE = Pèse F = Façonnage D = Détaillage T = Tourage C = Cuisson PO = Polish
 CA = Calcul O = Oral N = Nettoyage PF = pâte fermentée

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	Code
E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION Phase 1 : Écrite et Pratique (2 h 00) - Phase 2 : Pratique et Orale (7 h 00).	5/6

EPREUVE ORALE

ENTRETIEN ORAL

➤ Présentation des produits finis

Le candidat présente oralement ses produits au jury.

- Pain de tradition française,
- Pain de méteil sur pâte fermentée,
- Pain aromatique lardons-fromage,
- Pain régional : pain brié,
- Brioches,
- Pâte levée feuilletée (pain au chocolat, 3 formes variées).

➤ Méthodes de fabrication :

Le candidat explique les méthodes de fabrication pour ses produits.

FICHE TECHNIQUE

Le candidat justifie les éventuelles corrections apportées à sa fiche technique au cours de sa production.

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	Code
E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION <u>Phase 1</u> : Écrite et Pratique (2 h 00) - <u>Phase 2</u> : Pratique et Orale (7 h 00).	6/6

M.C. BOULANGERIE SPECIALISEE – E1 Organisation et production - Grille de notation

Centre d'examen :

Session 2006

PRODUITS PRESENTES	CANDIDATS											
Pain de tradition française	N°			N°			N°			N°		
Hydratation, durée de pétrissage, T° de pâte	/ 7			/ 7			/ 7			/ 7		
Dextérité, pesage, mise en forme	/ 7			/ 7			/ 7			/ 7		
Dextérité à l'enfournement	/ 4			/ 4			/ 4			/ 4		
Propreté du poste et du matériel	/ 2			/ 2			/ 2			/ 2		
TOTAL / 20	/20			/20			/20			/20		
Pains divers	N°1	N°2	N°3	N°1	N°2	N°3	N°1	N°2	N°3	N°1	N°2	N°3
Hydratation, durée du pétrissage, T° de pâte	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3
Dextérité, pesage, tourne	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3
Choix de la méthode de fermentation	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2
Enchaînement des étapes de fabrication	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2	/2
	/10	/10	/10	/10	/10	/10	/10	/10	/10	/10	/10	/10
TOTAL / 30	/30			/30			/30			/30		
Viennoiserie	PLF		Brioche		PLF		Brioche		PLF		Brioche	
Durée de pétrissage, consistance, T° de pâte	/5		/5		/5		/5		/5		/5	
Dextérité dans les manipulations	/4		/4		/4		/4		/4		/4	
Gestion de la cuisson	/4		/4		/4		/4		/4		/4	
Hygiène dans l'utilisation des matières premières (œufs, beurre...)	/2		/2		/2		/2		/2		/2	
	/15		/15		/15		/15		/15		/15	
TOTAL / 30	/30		/30		/30		/30		/30		/30	
Pain décoré												
Dextérité, finesse, rapidité	/4			/4			/4			/4		
Variété des techniques	/3			/3			/3			/3		
Dextérité à l'écriture	/3			/3			/3			/3		
TOTAL / 10	/10			/10			/10			/10		
Hygiène et prévention des risques professionnels	/20			/20			/20			/20		
TOTAL GENERAL / 110	/110			/110			/110			/110		

Pains divers : N°1 : à base de farine diverse, n° 2 enrichi ou aromatique, N° 3 régional ou européen

LES PRODUITS FINIS	CANDIDATS											
Pain de tradition française	N°			N°			N°			N°		
Respect de la commande	/ 2			/ 2			/ 2			/ 2		
Goût – mie - cuisson	/ 6			/ 6			/ 6			/ 6		
Commercialisation / poids	/ 12			/ 12			/ 12			/ 12		
TOTAL / 20	/20			/20			/20			/20		
Pains divers n°	N°1	N°2	N°3									
Respect de la commande	/1	/1	/1	/1	/1	/1	/1	/1	/1	/1	/1	/1
Goût – mie - cuisson	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3	/3
Commercialisation / poids	/6	/6	/6	/6	/6	/6	/6	/6	/6	/6	/6	/6
TOTAL / 30	/10	/10	/10									
Viennoiserie	PLF		Brioche									
Respect de la commande	/1		/1	/1		/1	/1		/1	/1		/1
Goût – mie - cuisson	/6		/6	/6		/6	/6		/6	/6		/6
Commercialisation / poids	/8		/8	/8		/8	/8		/8	/8		/8
TOTAL / 30	/15		/15									
Pain décoré												
Originalité	/4			/4			/4			/4		
Esthétique	/6			/6			/6			/6		
TOTAL / 10	/10			/10			/10			/10		
TOTAL GENERAL / 90	/90			/90			/90			/90		
Fiche technique, Organisation écrite	/20			/20			/20			/20		
Communication orale	/20			/20			/20			/20		
TOTAL GENERAL	/240			/240			/240			/240		
Note sur 20 points (points entiers ou ½ points)	/20			/20			/20			/20		

Pains divers : N°1 : à base de farine diverse, n° 2 enrichi ou aromatique, N° 3 régional ou européen

Signature des membres du jury :

A.....le.....

Explication des termes de notation en M.C. BOULANGERIE SPECIALISEE
E1 Organisation et production

Sur la production

Pain de tradition française	
Hydratation, durée de pétrissage, T° de pâte	Permet de contrôler l'hydratation, le temps de pétrissage et la température de pâte.
Dextérité, pesage, mise en forme	Permet d'apprécier la dextérité du candidat sur les manipulations de la pâte.
Dextérité à l'enfournement	Permet de contrôler la dextérité, l'organisation de la mise au four.
Propreté du poste et du matériel	Permet de contrôler l'hygiène du candidat sur le matériel et son poste de travail.
Pains divers	
Hydratation, durée du pétrissage, T° de pâte	Permet de contrôler l'hydratation, le temps de pétrissage et de la température de pâte.
Dextérité, pesage, tourne	Permet d'apprécier la dextérité du candidat sur les manipulations de la pâte.
Choix de la méthode de fermentation	Permet d'apprécier les pré-fermentations et le pointage utilisés, Pour objectif d'améliorer le goût et la conservation des produits.
Enchaînement des étapes de fabrication	Permet de contrôler l'organisation des différentes étapes.
Viennoiserie	
Durée de pétrissage, consistance, T° de pâte	Permet de contrôler le temps de pétrissage, la consistance et la température de pâte.
Dextérité dans les manipulations	Permet d'apprécier la dextérité du candidat sur les manipulations de la pâte.
Gestion de la cuisson	Permet de contrôler la bonne cuisson des produits réalisés.
Hygiène dans l'utilisation des matières premières (œufs, beurre...)	Permet de contrôler les bonnes pratiques d'hygiène concernant les matières premières à risque (œufs, beurre, crème pâtissière...)
Pain décoré	
Dextérité, finesse, rapidité	Permet d'apprécier la dextérité du candidat sur les manipulations de la pâte.
Variété des techniques	Permet d'apprécier les différentes techniques.
Dextérité à l'écriture	Permet d'apprécier la mise en formes des lettres.

**Explication des termes de notation en M.C. BOULANGERIE SPECIALISEE
E1 Organisation et production**

Sur les produits finis

Pain de tradition française	
Respect de la commande	Permet de vérifier le respect de la commande des produits.
Goût – mie - cuisson	Apprécier et contrôler la cuisson, l'alvéolage irrégulier de la mie, la saveur et l'odeur agréable des produits.
Commercialisation / poids	Permet d'apprécier l'aspect, de contrôler la vente et le poids des produits.
Pains divers	
Respect de la commande	Permet de vérifier le respect de la commande des produits
Goût – mie - cuisson	Apprécier et contrôler la cuisson, l'alvéolage de la mie, la saveur et l'odeur agréable des produits.
Commercialisation / poids	Permet d'apprécier l'aspect, de contrôler la vente et le poids des produits.
Viennoiserie	
Respect de la commande	Permet de vérifier le respect de la commande des produits.
Goût – mie - cuisson	Apprécier, contrôler la cuisson, l'alvéolage, la couleur, le moelleux, le feuilleté de la mie, la saveur et l'odeur agréable des produits.
Commercialisation / poids	Permet d'apprécier l'aspect, de contrôler la vente et le poids des produits.
Pain décoré	
Originalité	Apprécier le travail et la recherche du produit.
Esthétique	Apprécier la beauté du produit.