

Session octobre 2006

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

FABRICATION
D'UNE COMMANDE

U . 10

SUJET PAR TIRAGE AU SORT N° 1

Coefficient : 12

Durée : 12 heures

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(feuille candidat))
- 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 : Brevet Professionnel	Session octobre 2006	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : 12 heures	Coefficient : 12	1 sur 11

Le sujet par tirage au sort correspond à la page 5 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 : Brevet Professionnel	Session octobre 2006	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : 12 heures	Coefficient : 12	2 sur 11

PAINS

1° PAIN COURANT FRANCAIS

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
	Boules	500 grammes	polka
	Pains longs	400 grammes	à grignes
	Baguettes	250 grammes	à grignes
	Bâtards	250 grammes	à 2 grignes

2° PAIN DE TRADITION FRANCAISE

Fermentation sur poolish de la veille.

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	A la Bordelaise
	Pains longs	400 grammes	à grignes
	½ baguettes	125 grammes	à grignes
	Baguettes	250 grammes	à grignes
	Ficelles	100 grammes	à grignes
	Petits pains	60 grammes	3 formes

Examen : Brevet Professionnel	Session octobre 2006	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : 12 heures	Coefficient : 12	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
2	Tresse à 3 branches	300 grammes
2	Nanterre	200 à 300 grammes
10	Garniture crème et/ou 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	
40	Mini pains au chocolat	1 barre
16	Viennoiseries de 4 formes différentes	Crème et/ou fruits

Examen : Brevet Professionnel	Session octobre 2006	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : 12 heures	Coefficient : 12	4 sur 11

SUJET 1

2°) PAIN DE CAMPAGNE SUR PÂTE FERMENTÉE

Base de 2,5 kilogrammes de farines mises en œuvre. Pétrissage au batteur. Pesage manuel de 9 pâtons. Façonnage manuel de trois pains d'une forme longue, de trois pains d'une forme ronde et de trois pains en forme de couronne. Apprêt en parisien à température ambiante. Cuisson en fin de la deuxième journée.

3°) PAIN COMPLET

Base de 2 kilogrammes de farine mise en oeuvre. Pétrissage au batteur. Pesage manuel, façonnage manuel. Apprêt en parisien à température ambiante. Cuisson en fin de la deuxième journée.

4°) PAIN AROMATIQUE AU CHOIX DU CANDIDAT EN POINTAGE RETARDÉ

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°) DECOR

A partir d'un kilo de farine. 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 mais doit servir à la mise en valeur des produits traiteur pour élaborer un buffet de 15 personnes. L'utilisation de gabarit n'est pas autorisée sauf si la réalisation a lieu sur place. Apprêt en parisien à température ambiante. Horaires libres de cuisson.

6°) PRODUITS TRAITEUR

Vous devez préparer un buffet pour quinze personnes. Les produits peuvent faire l'objet d'un pétrissage spécifique ou être élaborés à partir d'une des pâtes de votre sujet. Horaires libres de cuisson.

Examen : Brevet Professionnel	Session octobre 2006	SUJET 1
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : 12 heures	Coefficient : 12	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	Poolish tradition	Pain tradition	Pain campagne	Pain -----	Pain aromatique	Pain décoré	Pâte à décor	Pâte traiteur	Pâte brioche	Pâte levée feuilletée	Crème pâtisserie	Pâte fermentée
Poids total de pâte nécessaire													
Poids de pâte obtenu pour une seule recette													
FARINE POUR PAIN COURANT													
FARINE DE TRADITION													
FARINE DE GRUAU													
FARINE DE SEIGLE													
EAU													
LAIT													
OEUFS													
SEL													
LEVURE													
SUCRE													
POUDRE DE LAIT													
BEURRE													
PATE FERMENTEE													
AMELIORANT													
POUDRE A CREME													
INGREDIENT(S) AROMATIQUE(S)													
DOSE GARNITURE PAIN AROMATIQUE													

Examen : Brevet Professionnel	Session octobre 2006	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : 12 heures	Coefficient : 12	6 sur 11

INGREDIENTS NECESSAIRES POUR LES PETRISSEES : EXEMPLAIRE CANDIDAT

FABRICATIONS	Pain FC	Poulish. tradition	Pain tradition	Pain campagne	Pain -----	Pain aromatique	Pain décoré	Pâte à décor	Pâte traiteur	Pâte brioche	Pâte levée feuilletée	Crème pâtissière	Pâte fermentée
FARINE POUR PAIN COURANT													
FARINE DE TRADITION													
FARINE DE GRUAU													
FARINE DE SEIGLE													
EAU													
LAIT													
OEUFS													
SEL													
LEVURE													
SUCRE													
POUDRE DE LAIT													
BEURRE													
PATE FERMENTEE													
AMELIORANT													
POUDRE A CREME													
INGREDIENT(S) AROMATIQUE(S)													
DOSE GARNITURE PAIN AROMATIQUE													

Examen : Brevet Professionnel	Session octobre 2006	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : 12 heures	Coefficient : 12	7 sur 11

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 2006	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : 12 heures	Coefficient : 12	8 sur 11

1er jour : 4 heures
2ème jour : 8 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 2006	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : 12 heures	Coefficient : 12	9 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 2006	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : 12 heures	Coefficient : 12	10 sur 11

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 2006	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : 12 heures	11 sur 11	