

Session octobre 2006

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

FABRICATION
D'UNE COMMANDE

U . 10

SUJET PAR TIRAGE AU SORT N° 2

Coefficient : 12

Durée : 12 heures

SUJET 2

2°) PAIN DE CAMPAGNE SUR PÂTE FERMENTEE

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 DE METEIL

Base de 2 kilogrammes de farines mises 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 2
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : 12 heures	Coefficient : 12	5 sur 11