

Session octobre 2006

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

DIAGRAMME DE
PRODUCTION

U. 41

Corrigé

Coefficient : 3

Durée : 3 heures

BAREME

1° Notation des différents tableaux sur 29,5 points

Sur 3 points	Description du matériel disponible	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 1 point pour les fours. (estimation des quantités, capacité de moduler les températures, etc...) ➤ 1 point pour la capacité mini et maxi du pétrin. ➤ 1 point pour les batteurs.
Sur 1 point	Ressources en personnel	
Sur 2 points	Choix des pâtes en pointage retardé	
Sur 6,5 points	Tableau récapitulatif des quantités à fabriquer	<p>Il y a 13 lignes :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 0,5 point par lignes correctes
Sur 4 points	Tableau répartition des cuissons	<p>Vérifier :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 1,5 point pour le pain courant (panachage, respect de la commande) ➤ 1 point pour les pains spéciaux (répartition des tapis) ➤ 1,5 point pour les viennoiseries (respect de la commande, capacité du four)
Sur 13 points	Tableau des recettes	<p>Il y a 13 recettes à présenter :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 fautive, grosse erreur (oubli d'un ingrédient, erreur sur le sel), non-respect de la législation

2° Notation du diagramme de production sur 28,5 points

Sur 17 points	- Correction horizontale des différentes fabrications	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 1 point par ligne Vérification des durées de fermentation (pétrissage, pointage, manipulations, apprêt, cuisson) ➤ Enlever 0,5 point pour une erreur et 1 point pour chaque ligne fautive
Sur 8 points	- Correction verticale des créneaux horaires	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 0,5 point pour une tranche horaire délicate ou irréalisable.
Sur 1 point	- Notation de la légende	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Doit être claire (pour le personnel, différentes phases de travail)
Sur 2,5 points	- Notation de la logique professionnelle	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vérifier la répartition du travail par rapport aux tâches à effectuer et aux différents impératifs

3° Notation sur l'ensemble sur 2 points

Sur 2 points	Présentation	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Propreté, clarté
--------------	--------------	--

Examen : Brevet Professionnel	Session octobre 2006	BAREME
Spécialité: BOULANGER	E4 (U41): Diagramme de Production	
Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3	1 sur 7	

A rendre en fin d'épreuve

Ressources en personnel

Complétez le tableau suivant :

Personnel	Coefficient	Qualification	Horaires de travail	Légende imposée
Vous-même	185	<ul style="list-style-type: none"> Titulaire d'un brevet professionnel 	<p>De 2 heures</p> <p>A 10 heures</p>	<p>Pétrissage : couleur bleu <input type="checkbox"/></p> <p>Manipulation : couleur jaune <input type="checkbox"/></p> <p>Cuisson : couleur rouge <input type="checkbox"/></p> <p>Mise au froid : couleur verte <input type="checkbox"/></p>
Ouvrier	170	<ul style="list-style-type: none"> titulaire d'un CAP depuis 18 mois 	<p>De 9 heures à 12 heures et de 13 heures 30 à 18 heures 30</p>	<p>Pétrissage : couleur bleu <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Manipulation : couleur jaune <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Cuisson : couleur rouge <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Mise au froid : couleur verte <input checked="" type="checkbox"/></p>

Examen : Brevet Professionnel	Session octobre 2006	CORRECTION
Spécialité: BOULANGER	E4 (U41): Diagramme de Production	
Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3	2 sur 7	

TABEAU RECAPITULATIF DES QUANTITES A FABRIQUER

Commande		Poids correspondants			Pétrissage		Cuisson			
Quantités	Produits	Cuit	Pâton	Masse de Pâte	Nombre	Matériel	Nombre de pièces / m2	Nombre de pièces / tapis	Nombre de Fours à gaz	Nombre de Fours électriques
300	Pains	400 g	550 g	165 kg	5	Pétrins	10	15	20	5
108	Baguettes	250 g	350 g	37,8 kg			12	18	6	
40	Bâtards	250 g	330 g	13,2 kg			15	20	2	
60	Ficelles	100 g	150 g	9 kg			20	30	2	
	TOTAL			225 kg					30	
240	Baguettes	250 g	350 g	84 kg	2	Pétrins	12	20	12	2
40	Pain de Campagne	400 g	500 g	20 kg	1	Pétrin	15	20	2	2
80	Baguettes de Campagne	250 g	350 g	28 kg			15	20	4	
20	Pain aux lardons	250 g	350 g	7 kg (6+1 lard)			15	20	1	
20	Pain de son	300 g	400 g	8 kg	1	Batteur ou Intégré avec le campagne	15	20	1	2
24	Pain de seigle	400 g	500 g	12 kg	1	Batteur de 40 l	15	20	1	
42	Pain à base de farine biologique	800 g	1000 g	42 Kg	1	Batteur de 40 l	16	24	1	
					1	Pétrin	10	14	3	
							Nb de pièces/plaque	Nombre de plaques		nombre de Fours électriques
30	Pain de Mie	250 g	300 g	9 kg	1	Batteur de 40 l	6	5		1
36	demi baguette viennoise	150 g	180 g	6,48 kg	1	Batteur de 40 l	12	3		
24	demi baguette aux pépites de chocolat	150 g	180 g	4,320 kg			12	2		
10	Grosse brioche tête	200 g	250 g	2,5 kg	1	Batteur de 40 l	5	2		1
5	grosse brioche Nanterre	250 g	300 g	1,5 kg			5	1		
12	grosse brioche tressée	300 g	350 g	4,2 kg			3	4		
60	Petite brioche tête		50 g	3 kg			20	3		
	TOTAL			11,2 kg						
180	Croissant						15	12		
120	Pain au chocolat				1	Pétrin	15	8		2
40	Pain aux raisins						10	4		

Pain Courant Français

Trad

Autres Pains

Viennoiseries

CORRECTION

Session octobre 2006

E4 (U41): Diagramme de Production

3 sur 7

Examen : Brevet Professionnel

Spécialité: BOULANGER

Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3

TABLEAU DE REPARTITION DES CUISSONS SUR ETAGES AU GAZ

	Fournée n° 1		Fournée n° 2		Fournée n° 3		Fournée n° 4		Fournée n° 5		Fournée n° 6		Fournée n° 7		Fournée n° 8		Fournée n° 9	
	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	Détail pièces	Détail tapis
300 Pains	60	4 T.					60	4 T.	60	4 T.			60	4 T.			60	4 T.
108 Baguettes	22						22		22				21				21	
40 Batards	8	2 T.					8	2 T.	8	2 T.			8	2 T.			8	2 T.
60 Ficelles	12						12		12				12				12	
240 baguettes			120	6 T.													120	6 T.
40 Pain de Campagne																		
80 Baguettes de Campagne																		
20 Pain aux harpons																		
20 Pain de son																		
24 Pain de seigle																		
42 Pains à base de farine biologique																		

	Plaque		Plaque		Plaque		Plaque		Plaque		Plaque		Plaque	
	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
30 Pain de Mie	5													
36 dent baguette viennoise	3													
24 dent baguette aux pépites de chocolat	2													
10 Grosses brioches tête														
5 Grosses brioches Nanterre														
12 Grosses brioches Tréssées														
60 Petites brioches tête														
180 Croissants														
120 Pains au chocolat														
40 Pains aux raisins														

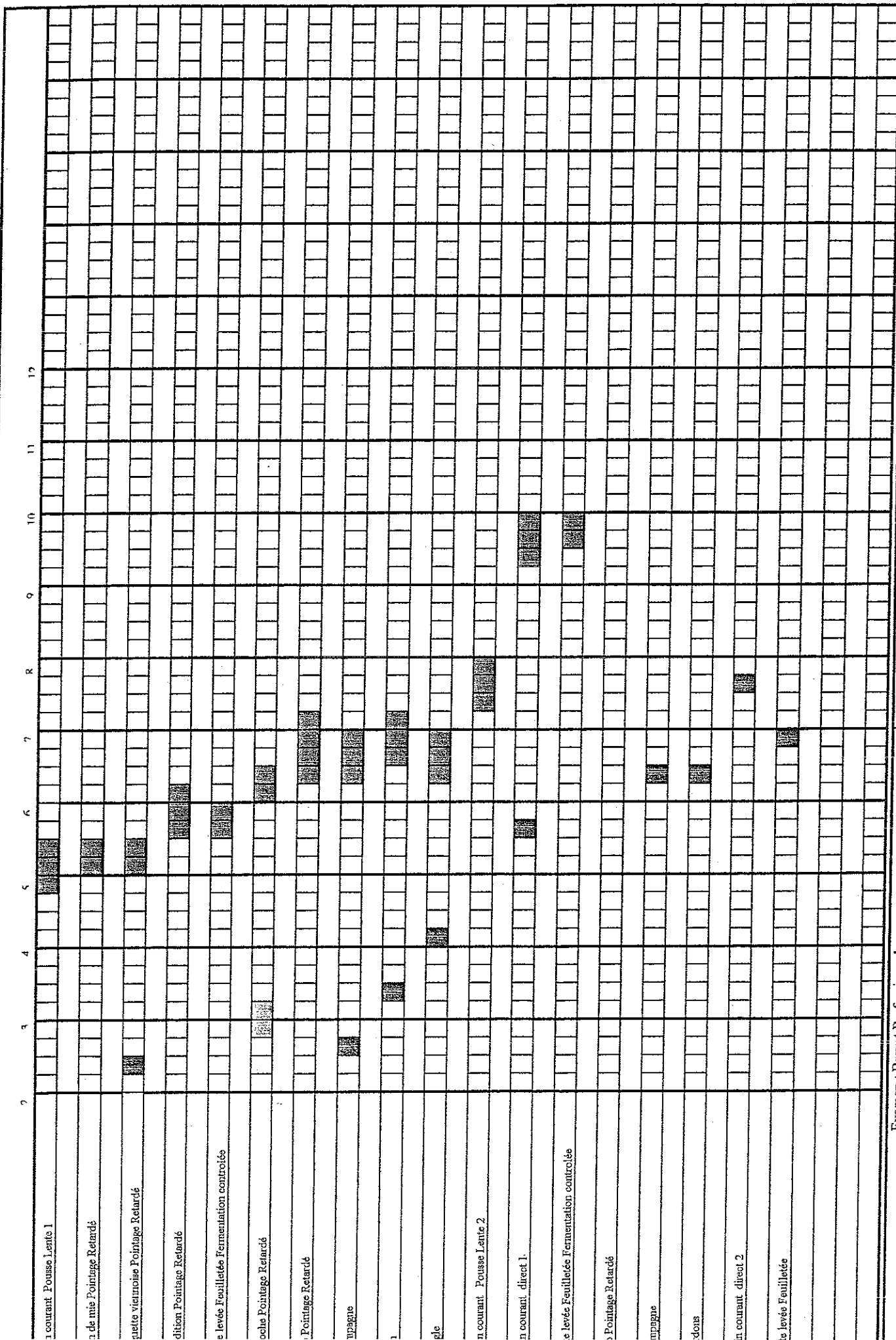
TABLEAU DE REPARTITION DES CUISSONS SUR ETAGE ELECTRIQUE

Examen : Brevet Professionnel
 Spécialité: BOULANGER
 Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3
 E4 (U4): Diagramme de Production
 CORRECTION
 4 sur 7

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

recettes	Courant FC	Courant direct	tradition	campagne	lardons	son	seigle	biologique	mie	Viennoise nature	Viennoise pépites	Pâte levée feuilletée	Brioche
is total de pâte ssaire	45 kg X 2	45 kg X 3	84 kg	48 kg	7kg	9 kg	12 kg	42 kg	9 kg	10,48 kg			11,2 kg
is de pâte obtenu r 1 seule recette	1633 g	1883 g	1 906	2178	2378	1933	2636	1828	1808	1893			2278
ibre de recettes	27 à 28	23 à 24	44	23 à 24	3	4,5 à 5	4,5 à 5	23	5	5	3	2	5
ine pain courant	1000g	1000 g		900	900	840			1000	500	→	→	500
ine de tradition			1000									500	500
ine de gruau										500	→	500	500
ine de seigle				100	100		1000						
ine Bio						160		1000					
	600 g	630	680	650	650	700	800	800	550	500	→	500	
ifs													600
ure	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	→	18	18
re	12	15	8	10	10	15	10	10	30	40	→	40	40
dre de lait									40	60	→	100	120
lière grasse									40	75	→	50	
e fermentée		200	200	500	500	200	800		100	150	→	100 + 500	500
ruit correcteur	3									100	→		
ions					250								
ites de chocolat													160

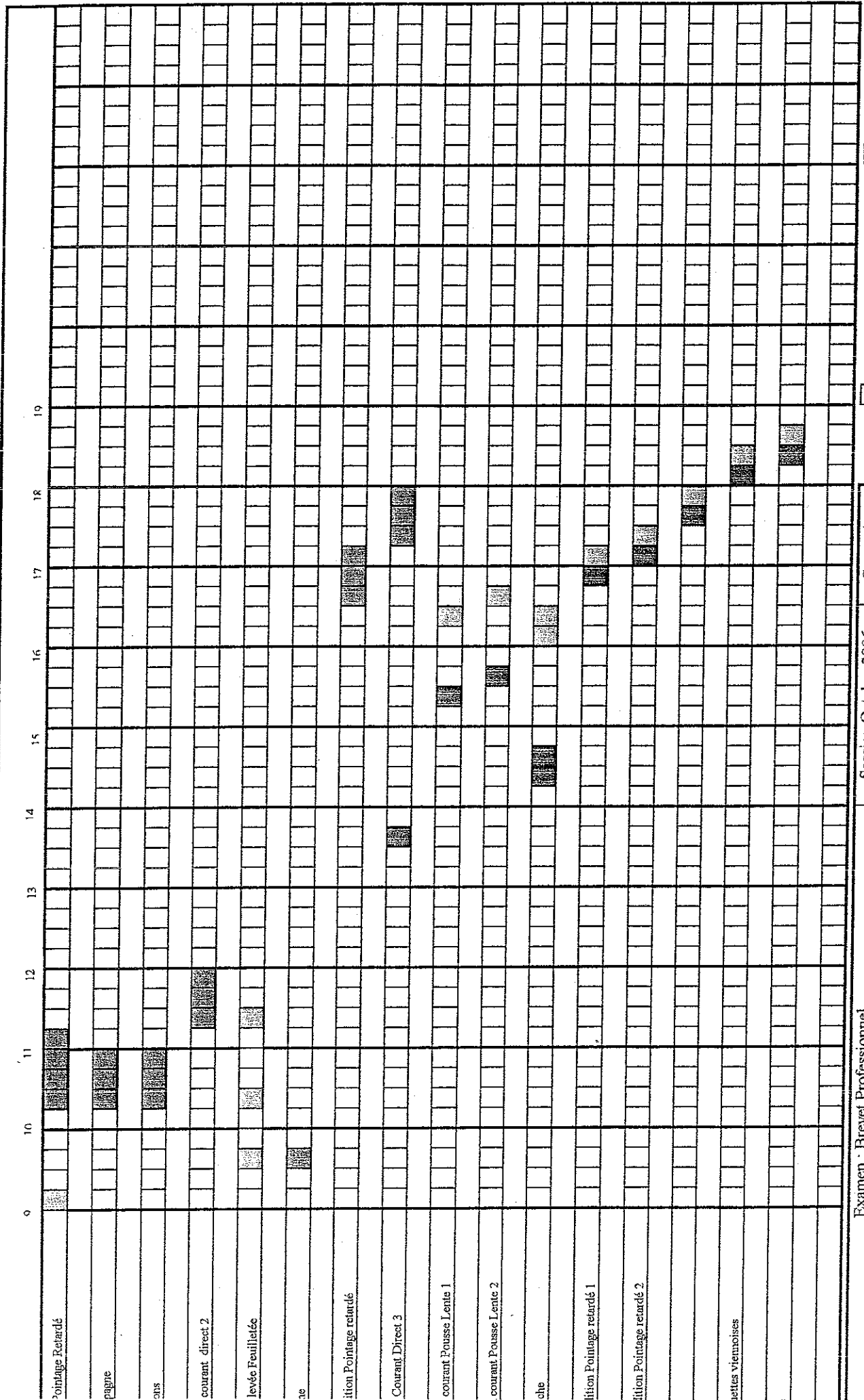
Planning d'organisation du BP



manipulation
 Pétrissage
 Cuisson
 Mise au froid

Examen : Brevet Professionnel	Session Octobre 2006	Correction
Spécialité: BOULANGER	E4 (U41): Diagramme de Production	
Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3		6 sur 7

Planning d'organisation de l'Ouvrier



manipulation
 Pétrissage
 Cuisson
 Mise au froid

Examen : Brevet Professionnel Spécialité: BOULANGER	Session Octobre 2006 E4 (U41) : Diagramme de Production 7 sur 7
Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3	