

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

DIAGRAMME DE
PRODUCTION

U. 41

SUJET

Coefficient : 3

Durée : 3 heures

PRESENTATION GENERALE

Vous êtes chargé d'organiser avec un ouvrier, la production journalière d'une boulangerie qui offre à sa clientèle des produits de qualité : pain de tradition française, produits frais. Le magasin ouvre ses portes à 6 h 30.

Vous avez :

- La liste des produits à fabriquer.
- Les impératifs techniques et commerciaux.
- le descriptif du matériel

Vous devez :

- Déterminer :
 - Le nombre de pétrissées, leur composition, leur nature, la liste et les quantités de matières premières à mettre en œuvre.
 - Le nombre de fournées nécessaires, ainsi que leur composition.
- Compléter la liste du personnel en déterminant les compétences de chacun ainsi que les horaires de travail.
- Planifier les fabrications, en fonction des contraintes qui vous sont imposées et des choix que vous avez faits.
- Répartir la charge de travail entre vous et votre aide en fonction des compétences de chacun.

Recommandations :

- Vous devez privilégier la qualité des produits mis à la vente.
- Vous pouvez justifier vos choix sur les annexes fournies ou sur des feuilles supplémentaires, par tous commentaires que vous jugerez utiles et nécessaires.

Indications complémentaires

L'usage de la calculatrice est autorisé.

L'échange de calculatrices entre candidats est interdit.

Examen : Brevet Professionnel	Session octobre 2006	SUJET
Spécialité: BOULANGER	E4 (U41): Diagramme de Production	
Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3	1 sur 10	

Liste et utilisation des documents et annexes mis à votre disposition

Pagination	Libellé – contenu	Utilisation
3/10	Commande pour la journée complète	
4/10	Descriptif du matériel disponible	
5/10	Ressources en personnel	A rendre en fin d'épreuve
6/10	Tableau récapitulatif des quantités à fabriquer	A rendre en fin d'épreuve
7/10	Tableau de répartition des cuissons	A rendre en fin d'épreuve
8/10	Tableau des recettes sur une base de 1Kg de farine	A rendre en fin d'épreuve
9/10	Planning d'organisation	A rendre en fin d'épreuve
10/10	Planning d'organisation	Brouillon

Examen : Brevet Professionnel	Session octobre 2006	SUJET
Spécialité: BOULANGER	E4 (U41): Diagramme de Production	
Temps alloué : 3 heures	Coefficient : 3	2 sur 10

Commande pour la journée complète

Rmq : produits exprimés en produits cuits.

Pain courant Français	
<ul style="list-style-type: none"> • 300 pains de 400 g • 108 baguettes de 250 g 	<ul style="list-style-type: none"> • 40 bâtards de 250 g • 60 ficelles de 100 g
Pain de tradition française	
<ul style="list-style-type: none"> • 240 baguettes de 250 g 	
Autres Pains	
<ul style="list-style-type: none"> • 40 pains de campagne 400 g • 80 baguettes de campagne 250 g • 20 pains aux lardons 250 g • 20 pains de son 300 g • 24 pains de seigle 400 g 	<ul style="list-style-type: none"> • 42 pains à base de farines issues de blé de culture biologique de 800 g • 30 pains de mie 250 g • 36 demi baguettes viennoises 150 g • 24 demi baguettes viennoises aux pépites de chocolat
Viennoiserie	
<ul style="list-style-type: none"> • 10 grosses brioches à tête 200 g • 5 grosses brioches Nanterre 250 g • 12 grosses brioches tressées 300g 	<ul style="list-style-type: none"> • 60 petites brioches à tête • 180 croissants • 120 pains au chocolat • 40 pains aux raisins

Examen : Brevet Professionnel	Session octobre 2006	SUJET
Spécialité: BOULANGER	E4 (U41): Diagramme de Production	
Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3	3 sur 10	

Descriptif du matériel disponible

Matériel	Caractéristiques
1 four bi énergie 8 bouches	1 étage électrique 3m ² : 2 bouches 3 étages gaz 9m ² : 6 bouches
1 pétrin axe oblique	Contenance 100 litres Cuve motorisée
1 batteur avec 2 cuves	Contenance 40 et 20 litres
1 chambre de fermentation contrôlée pour plaques 60x40	Capacité de stockage : 24 plaques 2 compartiments indépendants
1 chambre de fermentation contrôlée pour pains	Capacité de stockage : 12 bouches de four
1 chambre froide pour bacs à pâte	Contenance 18 bacs
1 laminoir	
1 diviseuse	20 divisions
1 façonneuse	
1 tour réfrigéré	3 portes pour stockage des pâtes fermentées et matières premières
Parisiens	En nombre suffisant

Examen : Brevet Professionnel	Session octobre 2006	SUJET
Spécialité: BOULANGER	E4 (U41): Diagramme de Production	
Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3	4 sur 10	

A rendre en fin d'épreuve

Ressources en personnel

Complétez le tableau suivant :

Personnel	Coefficient	Qualification	Horaires de travail	Légende imposée
Vous-même	Titulaire d'un Brevet professionnel	De A	Pétrissage : couleur bleue <input type="checkbox"/> Manipulation : couleur jaune <input type="checkbox"/> Cuisson : couleur rouge <input type="checkbox"/> Mise au froid : couleur verte <input type="checkbox"/>
Ouvrier	Titulaire d'un CAP depuis 18 mois	De A	Pétrissage : couleur bleue <input checked="" type="checkbox"/> Manipulation : couleur jaune <input checked="" type="checkbox"/> Cuisson : couleur rouge <input checked="" type="checkbox"/> Mise au froid : couleur verte <input checked="" type="checkbox"/>

Examen : Brevet Professionnel	Session octobre 2006	SUJET
Spécialité: BOULANGER	E4 (U41): Diagramme de Production	
Temps alloué : 3 heures	Coefficient : 3	5 sur 10

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

Fabrications	Courant FC	Courant direct	tradition	campagne	lardons	son	seigle	biologique	mie	Viennoise	Viennoise nature	Viennoise pépites	Pâte levée feuilletée	Brioche
Poids total de pâte nécessaire														
Poids de pâte obtenu pour 1 seule recette														
Nombre de recettes														
Farine pain courant														
Farine de tradition														
Farine de gruau														
Farine de seigle														
Farine complète														
Eau														
Lait														
Oeufs														
Sel														
Levure														
Sucre														
Poudre de lait														
Matière grasse														
Pâte fermentée														

Examen : Brevet Professionnel	Session Octobre 2006	SUJET
Spécialité : BOULANGER	E4 (U41) : Diagramme de Production	
Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3	8 sur 10	

