

COMMANDE

Réaliser en respectant les règles d'hygiène et de sécurité et en utilisant la fiche technique jointe et le planning de production les produits de boulangerie et de viennoiserie listés ci-dessous.

- Les pétrissages sont effectués mécaniquement.
- Les façonnages sont réalisés manuellement.

I) PAINS DE TRADITION FRANÇAISE :

- 8 *baguettes* pesées à 350 g (dont 1 coupée en épis)
- 10 *pains* pesés à 550 g (dont 2 farinés et coupés en polka)
- 4 *bâtards* pesés à 350 g
- 24 *petits pains* pesés à 80 g de formes différentes

II) PAINS DE CAMPAGNE :

- 15 pièces pesées à 500 g de 6 formes au choix du candidat.

III) VIENNOISERIES :

Pâte levée feuilletée :

- 36 croissants.

Pâte levée (Pain au lait) :

- 4 tresses de 250 g de pâte (2 formes au choix)
- le reste de la pâte (formes diverses de 70 g)

Groupement InteracadémiqueII	Session	Facultatif : Code		
	2006			
Examen et spécialité				
CAP BOULANGER				
Intitulé de l'épreuve:				
EP2 PRODUCTION				
Type	Facultatif:	Durée	Coefficient	N° de pages Total
SUJET 1	Date et heure	7 heures	12	1/3

FICHE TECHNIQUE CAP

Pain de tradition française

Pétrissage *P.A.* sur *Pâte fermentée, Façonnage manuel*

Réaliser la commande suivante :

- 8 *baguettes* pesées à 350 g
- 10 *pains* pesés à 550 g
- 4 *bâtards* pesés à 350 g
- 24 *petits pains* pesés à 80 g de formes différentes

Indiquer les quantités de matières premières nécessaires et le procédé pour réaliser cette commande :

Ingrédients de base		Quantités à mettre en œuvre (avec un taux d'hydratation = 64%)
Farine tradition	1000 g	6300 g
Sel	18 g	113 g
Levure	10 g	63 g
Eau	640 g	4032 g
Pâte fermentée *	200 g	1260 g
Masse Totale	1878 g	Environ 12 kg

Procédé de fabrication (en fonction des conditions du fournil et du matériel)			
Températures		Durées	
de base	°C	1ère et 2ème vitesse	
du fournil	°C	Durée du pointage	
de la farine	°C	Durée de l'apprêt	
de l'eau	°C	Durée de cuisson	
de la cuisson	°C		

Autres : Pains de campagne

Réaliser la commande suivante : 15 pièces pesées à 500g de 6 formes au choix du candidat.

Indiquer les quantités de matières premières nécessaires et le procédé pour réaliser cette commande :

Ingrédients de base		Quantités à mettre en œuvre (avec un taux d'hydratation de 68%)
Farine type 55	800 g	3200 g
Farine de seigle	200 g	800 g
Sel	20 g	80 g
Eau	680 g	2720 g
Levure	10 g	40 g
Pâte fermentée *	200 g	800 g
Masse totale	1915 g	Environ 8 kg de pâte

Procédé de fabrication (en fonction des conditions du fournil et du matériel)			
Températures		Durées	
de base	°C	1ère vitesse	
du fournil	°C	2ème vitesse	
de la farine	°C	Durée du pointage	
de l'eau	°C	Durée d'apprêt	
de cuisson	°C	Durée de cuisson	

CAP BOULANGER	Code
E.P.2 - PRODUCTION	2/3

Viennoiseries

Indiquer ci-dessous les quantités de matières premières nécessaire pour réaliser cette commande :

Pâte levée feuilletée (croissants) Pétrissage mécanique, utilisation du laminoir autorisée.		Procédé de fabrication ou commande
Matières premières		36 croissants
Farine type 45et/ou 55	1000 g	
Sel	20 g	
Sucre	120 g	
Levure	40 g	
Poudre de lait	50 g	
Eau	500 g	
Œufs		
Pâte fermentée *	150 g	
MG pétrissage	100 g	
MG tourage	400 g	
Masse totale	2380 g	

Pâte levée (pain au lait) Pétrissage mécanique.		Procédé de fabrication ou commande
Matières premières		4 tresses de 250 g de pâte (2 formes au choix) le reste de la pâte (formes diverses de 70 g)
Farine type 45	1000 g	
Sel	20 g	
Sucre	100 g	
Levure	40 g	
Poudre de lait	50 g	
Eau	350 g	
Pâte fermentée *	200 g	
Œufs	200 g	
Matière grasse	300 g	
Masse de pâte	2260 g	

Organisation du travail

Impératif d'organisation :

Utiliser ce tableau, à titre *indicatif*, pour établir votre travail à réaliser sur **7 heures**.

	1h		2h		3h		4h		5h		6h		7h			
Tradition						P		T		T	T		C	C	C	
Spécial				P				T	T	T			C	C	C	C
Viennois 1	P			T			T	T					C	C		
Viennois 2		P					T							C	C	

Légende : Suivant les habitudes du secteur ou :

Bleu ou **P** = pétrissage.

Jaune ou vert ou **T** = manipulations (pesage, façonnage, tourage, détaillage).

Rouge ou **C** = cuissons.

* Pâte fermentée fournie.

CAP BOULANGER	Code
E.P.2 - PRODUCTION	3/3