

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)
- 8 *pains* pesés à 680 g (dont 2 farinés et coupés en polka)
- 4 *bâtards* pesés à 350 g (2 formes différentes)
- 24 *petits pains* pesés à 80 g (de formes différentes)

II) PAINS DE CAMPAGNE :

- 13 pièces pesées à 600 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 de juin 2006	Facultatif : <i>SUJET BLANC A ADAPTER</i>		
Examen et spécialité CAP BOULANGER				
Intitulé de l'épreuve: EP2 PRODUCTION				
Type SUJET 2	Facultatif: Date et heure	Durée 7 heures	Coefficient 12	N° de pages Total 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 (dont 1 coupée en épis)
- 8 *pains* pesés à 680 g (dont 2 farinés et coupés en polka)
- 4 *bâtards* pesés à 350 g (2 formes différentes)
- 24 *petits pains* pesés à 80 g (formes différentes)

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

Ingrédients de base		Quantités à mettre en œuvre
Farine tradition		
Sel		
Levure		
Eau		
Pâte fermentée *		
Masse Totale		

Procédé de fabrication (en fonction des conditions du fournil et du matériel)			
Températures		Durées	
de base	°C	1 ^{ère} et 2 ^{ème} 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 : 13 pièces pesées à 600 g 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
Farine type 55		
Farine de seigle		
Sel		
Eau		
Levure		
Pâte fermentée *		
Masse totale		Environ 8 kg de pâte

Procédé de fabrication (en fonction des conditions du fournil et du matériel)			
Températures		Durées	
de base	°C	1 ^{ère} vitesse	
du fournil	°C	2 ^{ème} 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		
Sucre		
Levure		
Poudre de lait		
Eau		
Œufs		
Pâte fermentée *		
MG pétrissage		
MG tourage		
Masse totale		

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		
Sucre		
Levure		
Poudre de lait		
Eau		
Pâte fermentée *		
Œufs		
Matière grasse		
Masse de pâte		

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							
Spécial							
Viennois 1							
Viennois 2							

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