

## FICHE DE COMMANDE

Votre employeur vous demande de réaliser les produits de boulangerie et de viennoiserie cités en page 2, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité et en utilisant les fiches techniques jointes.

### TRAVAIL À RÉALISER

#### **JOUR 1** Phase 1 – Écrite et pratique – durée 2 heures

- **Écrit** : Après avoir pris connaissance de la commande à produire, vous devez établir les fiches techniques et l'organigramme de votre travail pour 2 jours.
- **Pratique** : Vous devez réaliser les préparations dont vous aurez besoin le lendemain, puis nettoyer votre plan de travail.

#### **JOUR 2** Phase 2 – Pratique et orale – durée 7 heures

- **Pratique** : À partir de vos préparations de la veille, de vos fiches techniques et de votre organigramme de travail, vous devez conduire toutes les productions en respectant les consignes données, les procédés de fabrication, les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels.  
Vous réaliserez les éléments de décor sur un thème de votre choix.
- **Oral** : Vous présenterez vos produits finis en les mettant en valeur par un rangement soigné.  
Vous expliquerez les méthodes de fabrication et justifierez les éventuelles corrections apportées à votre fiche technique au cours de la production.

**Vous procéderez à la remise en état de propreté de votre plan de travail, du matériel et des locaux.**

Session :	Facultatif : Code			
2007				
Examen et spécialité :				
<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE</b>				
Intitulé de l'épreuve :				
<b>E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION</b>				
<b>Phase 1 : Écrite et Pratique (2 h 00) - Phase 2 : Pratique et Orale (7 h 00)</b>				
Type :	Facultatif : date et heure	Durée :	Coefficient :	N° de page/total
<b>SUJET 1</b>		<b>9 h 00</b>	<b>12</b>	<b>1/6</b>

## COMMANDE

### **1 - Pain "Tradition Française" sur poolish de la veille :**

Réaliser la commande de pains cuits :

- 12 baguettes (200 g)
- 8 pains (400 g)
- 4 batards (250 g)
- 2 tabatières (300 g)
- 8 petits pains (50 g) 2 variétés

### **2 - Pain à base de farines diverses :**

- Pain de méteil sur pâte fermentée
  - 12 de 400 g en pâte (2 présentations)

### **3 - Pain enrichi ou aromatique :**

- 6 baguettes viennoises au chocolat (300 g)

### **4- Pain régional ou européen :**

- 8 pains brié pesés à 400 g

### **5 - Pâte levée feuilletée :**

À partir d'un kg de farine avec une pâte levée feuilletée, réaliser :

- 12 pains au chocolat
- 24 pièces de votre choix (3 formes garnies avant cuisson)

### **6 - Pâte à brioche :**

À partir d'un kg de farine avec une pâte briochée, réaliser :

- 2 brioches à tête pesées à 300 g
- 8 petites à tête pesées à 50 g
- Le reste en petites brioches garnies avant cuisson (poids de la pâte 60 g) sous 3 formes différentes.

### **7- Pain décoré :**

À partir d'un kilogramme minimum de pâte prélevée, ou pétrie, réaliser un décor.

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE</b>	Code N°1
E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION <u>Phase 1</u> : Écrite et Pratique (2 h 00) - <u>Phase 2</u> : Pratique et Orale (7 h 00).	2/6

**On donne :**

- Les matières premières,
- Les fiches techniques,
- Les matériels,
- Les produits de nettoyage,
- Les consignes.

**On demande :**

- De fabriquer des produits de boulangerie en pain de tradition française
- Trois autres produits de panification :
  - Un à base de farines diverses,
  - Un enrichi ou aromatique,
  - Un régional ou européen,
- De fabriquer des produits de viennoiseries en pâte levée feuilletée et en pâte à brioche,
- De fabriquer des éléments de décor suivant les techniques de découpage et de façonnage ainsi qu'une écriture pour la pièce décorée.

**On exige :**

- Des produits conformes à la réglementation et à la commande,
- Respect de la fiche technique,
- Qualité des produits réalisés,
- Présentation des produits finis,
- Réponses cohérentes aux questions orales,
- Remise en état du plan de travail, du matériel et des locaux.

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE</b>	Code N°1
E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION <u>Phase 1</u> : Écrite et Pratique (2 h 00) - <u>Phase 2</u> : Pratique et Orale (7 h 00).	3/6

## FICHE TECHNIQUE

### 1 - Pain de tradition française : (4 points)

Réaliser la commande de pains cuits :

- 12 baguettes (200 g)
- 8 pains (400 g)
- 4 batards (250 g)
- 2 tabatières (300 g)
- 8 petits pains (50 g) 2 variétés

Ingrédients de base	Coeff.	Total de la pétrissée	Poolish	Reste à pétrir
Farine.....	.....	.....g	..... g	..... g
Eau.....	.....	.....g	..... g	..... g
Sel.....	.....	.....g	..... g	..... g
Levure.....	.....	.....g	..... g	..... g
<b>Masse .....</b>		<b>.....g</b>	<b>..... g</b>	<b>.....g</b>
T°C fournil :		T°C farine :	T°C de base :	T°C eau de coulage :

### 2 - Autres pains :

(2 points)

(2 points)

(2 points)

Pain à base de farines diverses				Pain enrichi ou aromatique				Pain régional ou européen			
<b>Commande : (en pâte)</b> 12 pains de méteil pesés à 400 g (2 présentations)				<b>Commande : (en pâte)</b> 6 baguettes viennoises au chocolat (300 g)				<b>Commande : (en pâte)</b> 8 pains brié pesés à 400 g.			
Ingrédients	Base	Coef	Masse	Ingrédients	Base	Coef	Masse	Ingrédients	Base	Coef	Masse
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
<b>Masse</b>				<b>Masse</b>				<b>Masse</b>			
T°C farine :		T°C base :		T°C farine :		T°C base :		T°C farine :		T°C base :	
T°C fournil:		T°C eau :		T°C fournil :		T°C eau :		T°C fournil :		T°C eau :	

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE</b>	Code <b>N°1</b>
E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION Phase 1 : Écrite et Pratique (2 h 00) - Phase 2 : Pratique et Orale (7 h 00).	4/6

## FICHE TECHNIQUE

### 3 - Viennoiserie :

(2 points)

(2 points)

Pâte à brioche		Pâte levée feuilletée	
<p>À partir d'un kg de farine avec une pâte briochée, réaliser :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 brioches tête pesées à 300 g</li> <li>- 8 petites à tête pesées à 50 g</li> <li>- le reste en 3 formes garnies avant cuisson (poids de pâte 60 g)</li> </ul>		<p>À partir d'un kg de farine avec une pâte levée feuilletée, réaliser :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 12 pains au chocolat</li> <li>- 24 pièces de votre choix (3 formes garnies avant cuisson)</li> </ul>	
Ingrédients de base	Quantités	Ingrédients de base	Quantités
.....	.....g	.....	.....g
.....	.....g	.....	.....g
.....	.....g	.....	.....g
.....	.....g	.....	.....g
.....	.....g	.....	.....g
.....	.....g	.....	.....g
.....	.....g	.....	.....g
.....	.....g	.....	.....g
.....	.....g	.....	.....g

### 4 - Pain décoré :

À partir d'un kilogramme minimum de pâte prélevée, réaliser un décor (2 points)

- Ingrédients pour la pâte morte et/ou pâte levée

.....

.....

.....

.....

### ORGANIGRAMME (4 points)

	0 h	1 h	2 h	3 h	4 h	5 h	6 h	7 h	8 h
Pain de tradition française									
Pain à base de farines diverses									
Pain enrichi ou aromatique									
Pain régional ou européen									
Brioche									
Pâte levée feuilletée									
Pain décoré									
Pâte fermentée									

légende : P = Pétrissage    PE = Pèse    F = Façonnage    D = Détaillage    T = Tourage    C = Cuisson    PO = Polish  
 CA = Calcul    O = Oral    N = Nettoyage

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE</b>	Code N°1
E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION Phase 1 : Écrite et Pratique (2 h 00) - Phase 2 : Pratique et Orale (7 h 00).	5/6

## ÉPREUVE ORALE

### ENTRETIEN ORAL

➤ Présentation des produits finis

Le candidat présente oralement ses produits au jury.

- Pain de tradition française,
- Pain de méteil
- Viennoises au chocolat
- Pain régional : pain Brié
- Brioches,
- Pâte levée feuilletée (pain au chocolat, 3 formes variées).

➤ Méthodes de fabrication :

Le candidat explique les méthodes de fabrication pour ses produits.

### FICHE TECHNIQUE

Le candidat justifie les éventuelles corrections apportées à sa fiche technique au cours de sa production.

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE</b>	Code N°1
E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION <u>Phase 1</u> : Écrite et Pratique (2 h 00) - <u>Phase 2</u> : Pratique et Orale (7 h 00).	6/6