

## Sujet n°4

Vous devez réaliser dans le temps imparti, la commande présentée en annexes 1 et 2 :

- Pain de campagne
- Viennoiseries
- Pains garnis (sandwiches)
- Pâte à foncer ou feuilletage
- Pâte à choux
- Crème et appareils crévés
- Autres pâtes
- Pâte morte

Vous respecterez les règles d'hygiène, de sécurité et de santé au travail.  
Vous utiliserez les fiches techniques jointes après les avoir rédigées.

### TRAVAIL À RÉALISER

#### 1<sup>er</sup> jour : Phase 1 / Écrite et pratique - Durée 3 heures

- **Écrit** : après avoir pris connaissance de la commande à produire, vous devez établir les fiches techniques, le bon d'économat ainsi que le diagramme de travail pour les pains et la viennoiserie.  
(Annexes 1, 2 et 3 à rendre).

**Remarque :**

Les annexes 1 – 2 – 3 seront complétées par le candidat et remise au jury pour photocopie :

- L'original sera conservé pour la notation par le jury.
- Les photocopies seront remises au candidat pour réaliser la commande.

Le carnet personnel de recettes, élaboré tant en entreprise qu'en établissement de formation est autorisé, à l'exclusion de tout autre ouvrage. Tout apport d'accessoires ou d'éléments de décors est interdit.

- **Pratique** : vous devez réaliser les préparations dont vous avez besoin le lendemain, puis nettoyer votre poste de travail.

#### 2<sup>ème</sup> jour : Phase 2 / Pratique et orale - Durée 7 heures

- **Pratique** : à partir de vos préparations de la veille, de vos fiches techniques et de votre diagramme de travail, vous devez conduire les productions en respectant les consignes données, les procédés de fabrications, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail.

Vous réaliserez en pâte morte un support ou un présentoir pour mettre en valeur une production de votre choix. Vous mettrez en valeur vos produits finis par une présentation soignée.

- **Oral** : oralement, au cours d'un entretien de 10 minutes maximum, vous présentez au jury le produit de votre choix en définissant ses caractéristiques technologiques.

**Vous devez maintenir votre poste de travail en état de propreté et procéder au nettoyage des matériels et des locaux en fin d'épreuve.**

Sujet national	Session 2007	SUJET N°4	
M.C PÂTISSERIE BOULANGÈRE			
Épreuve : E1 – Organisation et production	Durée : 10 H 00	Coef : 12	page 1/4

DATE :  
Candidat N° :

## COMMANDE et CALCUL DES RECETTES

Pâte à choux	Pâte	Pâte morte
<b>Commande :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 1 Paris-Brest de 6/8 personnes garni de crème mousseline pralinée.</li> <li>○ Le reste en éclairs parfum chocolat avec glaçage fondant.</li> </ul>	<b>Commande :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 1 tarte de 6/8 personnes aux pommes et compote.</li> <li>○ Finir la pâte en tartelettes aux pommes.</li> </ul>	<b>Commande :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 1 support avec 5 épis de blé et bordure à la pâte à écrire pour la présentation d'un produit de votre choix.</li> </ul>
<b>Recette de base :</b> À partir de ¼ de litre d'eau ou de lait.	<b>Recette de base :</b> À partir de 500 g de farine.	<b>Recette de base :</b> À partir de 500 g de farine de seigle.
Autre pâte	Crème	Pains garnis (3 garnitures différentes)
<b>Commande :</b> Cake (8 personnes).	<b>Commande :</b> 1 litre de crème pâtissière.	<b>Commande :</b> Réaliser 6 pains garnis de 3 variétés avec les produits proposés ci-dessous..
<b>Recette de base :</b> 125 g de beurre.	<b>Recette de base :</b> 1 litre de lait.	<b>Ingrédients à disposition :</b> Salade verte, thon, mayonnaise, tomates, blancs de poulet, jambon cru, beurre, cornichons, œufs durs, surimi, vinaigrette à la moutarde.



**Fiche technique  
des produits de pâtisserie**

**Annexe n°3**

DATE :  
Candidat N° :

Bon d'économat			Phases techniques de fabrication
ÉLÉMENTS	UNITÉ	QUANTITÉ	(PROGRESSION DU TRAVAIL)