

## Ressources en personnel

Complétez le tableau suivant :

Personnel	Coefficient	Qualification	Horaires de travail	Légende imposée
Vous-même	185	CAP + 2 MC ou Bac pro + 2 années d'expérience professionnelle ou BP	De 3H30. à 11H45	Pétrissage : couleur bleue <input type="checkbox"/> Manipulation : couleur jaune <input type="checkbox"/> Cuisson : couleur rouge <input type="checkbox"/> Mise au froid : —————>
Ouvrier	160	Titulaire du CAP sortant de l'apprentissage	De 7h00 à 12h30 Et De 13h15 à 17h00	Pétrissage : couleur bleue <input checked="" type="checkbox"/> Manipulation : couleur jaune <input checked="" type="checkbox"/> Cuisson : couleur rouge <input checked="" type="checkbox"/> Mise au froid : —————>

Examen : Brevet Professionnel

Spécialité: BOULANGER

Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3

Session Octobre 2007

CORRIGE

E4 (U41): Diagramme de Production

1/6

# TABLEAU RECAPITULATIF DES QUANTITES A FABRIQUER

Commande		Poids correspondants				Pétrissage		Cuisson			
		Quantités	Produits	Cuit/g	Pâton/g	Masse de Pâte/Kg	Nombre	Matériel	Nombre de pièces / m2	Nombre de pièce par tapis	Nombre de tapis
240	Pains	400	550 g	132				10	15	16	
432	Baguettes	250	350 g	151.2				12	18	24	
120	Batards	250	350 g	42	4	Pétrins	14	20	6		8
24	Couronnes	500	650 g	15.6			8	12	2		
	<b>TOTAL</b>			340.8							
216	Baguettes de tradition	250	350 g	75.6	2	pétrins	12	18	12		2
36	Pains de campagne	400	520 g	18.7	1	pétrin	12	18	2		
18	Pains complet	400	500 g	9	1	Batteur 40L	12	18	1		
20	Pains rustique	400	500 g	10	1	Batteur 40L	14	20	1		1
30	Baguettes viennoises	230	300 g	9	1	Batteur 40L	18	24			
12	Pains de mie	250	300 g	3.6	1	Batteur 20L	24	36	2		
<b>Pains spéciaux</b>											
180	Croissants		60 g	21.6 Masse				15	12		
90	Pains au chocolat		60 g	17.1	1	Pétrin	15	6			
90	pains aux raisins		60 g	Détrempe			11/12	8			6
30	Brioches à tête		50 g		1	Batteur 20L	15	2			
9	Brioches à tête		350 g	4.6			4/5	2			
<b>Viennoiseries</b>											
Examen : Brevet Professionnel											
Spécialité : BOULANGER											
Temps alloué : 3 heures Coefficient :											
Session Octobre 2007											
CORRIGE											
E4 (U41) : Diagramme de Production											
9/6											

TABLEAU DE REPARTITION DES CUISSONS SUR SOLES

	Fournée n° 1		Fournée n° 2		Fournée n° 3		Fournée n° 4		Fournée n° 5		Fournée n° 6		Fournée n° 7		Fournée n° 8		Fournée n° 9		Fournée n° 10		Fournée n° 11		
	Détail pièces	Détail tapis	Détail pièces	Détail tapis	Détail pièces	Détail tapis	Détail pièces	Détail tapis	Détail pièces	Détail tapis	Détail pièces	Détail tapis	Détail pièces	Détail tapis	Détail pièces	Détail tapis	Détail pièces	Détail tapis	Détail pièces	Détail tapis	Détail pièces	Détail tapis	
Pains	240 Pains	30	2	30	2	T			30	2	30	2	30	2	30	2	T			30	2	30	2
	432 Baguettes	54	3	54	3	T			54	3	54	3	54	3	54	3	T			54	3	54	3
	120 Bâtards	15	1	15	1	T			15	1	15	1	15	1	15	1	T			15	1	15	1
	24 Couronnes	3	3	3	3	T			3	3	3	3	3	3	3	3	T			3	3	3	3
	216 baguettes de tradition française					108	6																
PETRISEE	FC 1	FC 1	FC 1	TRADITION 1	FC 2	FC 2	FC 2	DIRECT 1	DIRECT 1	DIRECT 1	DIRECT 1	DIRECT 1	DIRECT 1	DIRECT 1	DIRECT 1	TRADITION 2	TRADITION 2	DIRECT 2	DIRECT 2	DIRECT 2	DIRECT 2	DIRECT 2	
Pains spéciaux	36 pains de campagne		T			T	36	2															
	18 pains complet		T			T	18	1															
	20 pains rustique		T			T	20	1															
	30 baguettes viennoises		T			T	30	2															
	12 pains de mie		T			T	12																
Viennoiseries	180 croissants	3				1	3	2															
	90 pains au chocolat	2				1	1	1															
	90 pains aux raisins	1				1	2	2															
	30 petites brioches à tête					2																	
	9 Grosses brioches tête					2																	

TABLEAU DE REPARTITION DES CUISSONS SUR VENTILE

	Plaques	Plaques	Plaques	Plaques	Plaques	Plaques	Plaques	Plaques	Plaques	Plaques	Plaques	Plaques	Plaques	Plaques	Plaques	Plaques	Plaques	Plaques	Plaques	Plaques	Plaques	Plaques	
180 croissants																							
90 pains au chocolat																							
90 pains aux raisins																							
30 petites brioches à tête																							
9 Grosses brioches tête																							

Examen : Brevet Professionnel

Spécialité: BOULANGER

Session Octobre 2007

E4 (U1): Diagramme de Production

CORRIGE

3/8

Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3

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

Fabrications	Pousse Contrôlée X 2	Pain courant X2	Tradition X2	Campagne	Complet	Rustique	Viennois	Pain de mie	Pâte levée feuilletée	Brioche	Crème pâtisseries	Pâte fermentée	Pâte fermentée tradition
Poids total de pâte nécessaire	85.2	85.2	37.8	18.72	9	10	9	3.6	21.6	4.65		11.1	5.3
Poids de pâte obtenu pour 1 seule recette	1.633	1.83	1.894	2.113	1.798	2.044	1.858	1.798	2.43	2.34		1.62	1.65
Nombre de recettes	52 à 53	47	19	9	5	5	5	2	9	2	1.5	7	3.5
Farine pain courant	1	1		0.9			0.5	0.5	0.5			1	
Farine de tradition			1			1							1
Farine de gruau							0.5	0.5	0.5	1			
Farine de seigle				0.1									
Farine complète					1								
Eau	60%	63%	67%	68%	75%	72%	45%	56%	50%			60%	63%
Lait											1litre		
Oeufs							10%			65%			
Sel	1.8%	1.8%	1.8%	1.8%	1.8%	1.8%	1.8%	1.8%	2%	2%		1.8%	1.8%
Levure	1%	1.5%	0.6%	0.5%	1%	0.6%	3%	3%	4%	4%		0.5%	0.5%
Produit correcteur	0.5%												
Sucre							6%	4%	12%	13%			
Poudre de lait					2%		5%	5%	5%				
Matière grasse pétrissage							15%	10%	10%	50%			
Matière grasse tourage									50%				
Pâte fermentée		15%	20%	40%		30%			10%				
Poudre à crème											8%		

Examen : Brevet Professionnel

Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3

Spécialité : BOULANGER

E4 (U41) : Diagramme de Production

Session Octobre 2007

CORRIGE

4/6



