

Session octobre 2007

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

**DIAGRAMME DE
PRODUCTION**

U. 41

SUJET

Coefficient : 3

Durée : 3 heures

PRESENTATION GENERALE

Vous êtes chargé(e) d'organiser avec un ouvrier, la production journalière d'une boulangerie qui offre à sa clientèle des produits de qualité : pain de tradition française, produits frais.

Vous avez :

- La liste des produits à fabriquer.
- Les impératifs techniques et commerciaux.
- le descriptif du matériel

Vous devez :

- Déterminer :
 - Le nombre de pétrissées, leur composition, leur nature, la liste et les quantités de matières premières à mettre en œuvre.
 - Le nombre de fournées nécessaires, ainsi que leur composition.
- Compléter la liste du personnel en déterminant les compétences de chacun ainsi que les horaires de travail.
- Planifier les fabrications, en fonction des contraintes qui vous sont imposées et des choix que vous avez faits.
- Répartir la charge de travail entre vous et votre aide en fonction des compétences de chacun.

Recommandations :

- Vous devez privilégier la qualité des produits mis à la vente.
- Vous pouvez justifier vos choix sur les annexes fournies ou sur des feuilles supplémentaires, par tous commentaires que vous jugerez utiles et nécessaires.

Indications complémentaires

L'usage de la calculatrice est autorisé.
L'échange de calculatrices entre candidats est interdit.

Examen : Brevet Professionnel	Session Octobre 2007	SUJET
Spécialité: BOULANGER	E4 (U41): Diagramme de Production	
Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3		1 sur 12

Liste et utilisation des documents et annexes mis à votre disposition

Pagination	Libellé – contenu	Utilisation
3/12	Commande pour la journée complète	
4/12	Descriptif du matériel disponible	
5/12	Ressources en personnel	A rendre en fin d'épreuve
6/12	Tableau récapitulatif des quantités à fabriquer	A rendre en fin d'épreuve
7/12	Tableau de répartition des cuissons	A rendre en fin d'épreuve
8/12	Tableau des recettes sur une base de 1Kg de farine	A rendre en fin d'épreuve
9/12	Planning d'organisation de l'ouvrier coefficient 185	A rendre en fin d'épreuve
10/12	Planning d'organisation de l'ouvrier coefficient 160	A rendre en fin d'épreuve
11/12	Planning d'organisation de l'ouvrier coefficient 185	Brouillon
12/12	Planning d'organisation de l'ouvrier coefficient 160	Brouillon

Examen : Brevet Professionnel	Session Octobre 2007	SUJET
Spécialité: BOULANGER	E4 (U41): Diagramme de Production	
Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3	2 sur 12	

Commande pour la journée complète

Pain courant <ul style="list-style-type: none">- 240 pains pesés à 550 g- 432 baguettes pesées à 350 g
Pain de tradition française <ul style="list-style-type: none">- 216 baguettes pesées à 350 g
Pains spéciaux <ul style="list-style-type: none">- 36 pains de campagne pesés à 520 g- 18 pains complets pesés à 500 g- 20 pains rustiques pesés à 500g
Viennoiserie <ul style="list-style-type: none">- 180 croissants de 60 g en pâte- 90 pains au chocolat de 60 g en pâte- 90 pains aux raisins de 60 g en pâte
<ul style="list-style-type: none">- 30 brioches individuelles à tête pesées à 50 g- 9 brioches à tête pesées à 350 g

Impératifs commerciaux

Assortiment de pains et viennoiseries pour l'ouverture du magasin à 7h30

Les pains spéciaux à 9h00

Prévoir un assortiment de viennoiseries feuilletées à 15h30

Cuisson de pains l'après midi

Examen : Brevet Professionnel	Session Octobre 2007	SUJET
Spécialité: BOULANGER	E4 (U41): Diagramme de Production	
Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3	3 sur 12	

Descriptif du matériel disponible

Matériel	Caractéristiques
1 four électrique	6 bouches, 3 étages, surface de cuisson : 9 m ²
1 four ventilé	6 plaques pâtisseries de 60X40
2 armoires de fermentation contrôlée	Contenance 36 litres de coulage chacune
1 armoire de fermentation contrôlée à deux compartiments indépendants	Contenance 2 fois 9 plaques pâtisseries 60X40
1 pétrin à spirale	Contenance 180 litres
1 batteur avec 2 cuves	Contenance 20 et 40 litres
1 laminoir	
1 diviseuse hydraulique	
1 façonneuse	
1 repose pâton	
1 étuve à viennoiserie	
Parisiens	En nombre suffisant
Plaques viennoises	6 logements
Tour réfrigéré	3 portes (pour le stockage des denrées périssables, pâtes fermentées, pâte à brioche)

Examen : Brevet Professionnel	Session Octobre 2007	SUJET
Spécialité: BOULANGER	E4 (U41): Diagramme de Production	
Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3	4 sur 12	

Ressources en personnel

Complétez le tableau suivant :

Personnel	Coefficient	Qualification	Horaires de travail	Légende imposée
Vous-même	185			Pétrissage : couleur bleue <input type="checkbox"/> Manipulation : couleur jaune <input type="checkbox"/> Cuisson : couleur rouge <input type="checkbox"/> Mise au froid : —————>
Ouvrier	160			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

SUJET

E4 (U41): Diagramme de Production

5 sur 12

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		550 g								
432	Baguettes		350 g								
120	Batards		350 g								
24	Couronnes		650 g								
TOTAL											
216	Baguettes de tradition		350 g								
36	Pains de campagne		520 g								
18	Pains complet		500 g								
20	Pains rustique		500 g								
30	Baguettes viennoises		300 g								
12	Pains de mie		300 g								
TOTAL											
180	Croissants		60 g								
90	Pains au chocolat		60 g								
90	pains aux raisins		60 g								
30	Brioches à tête		50 g								
9	Brioches à tête		350 g								
TOTAL											

Pains

Pains spéciaux

Viennoiseries

Examen : Brevet Professionnel
 Spécialité : BOULANGER
 Temps alloué : 3 heures Coefficient :

Session Octobre 2007

Sujet

E4 (U41) : Diagramme de Production

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	T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.
	432 Baguettes	T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.
	120 Bâtards	T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.
	24 Courommes	T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.
	216 baguettes de tradition française PETRISSEE	T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.
Pains spéciaux	36 pains de campagne	T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.
	18 pains complet	T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.
	20 pains rustique	T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.
	30 baguettes viennoises	T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.
	12 pains de mie	T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.

TABLEAU DE REPARTITION DES CUISSONS SUR VENTILE

	Plaques	Plaques	Plaques	Plaques	Plaques	Plaques	Plaques	Plaques	Plaques	Plaques	Plaques	Plaques	Plaques
Viennoiseries	180 croissants												
	90 pains au chocolat												
	90 pains aux raisins												
	30 petites brioches à tête												
	9 Grosses brioches tête												
Examen : Brevet Professionnel Spécialité BOULANGER Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3													
Session Octobre 2007 SUJET E4 (U 41) : Diagramme de Production 7/12													

Examen : Brevet Professionnel

Spécialité : BOULANGER

Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3

Session Octobre 2007

SUJET

E4 (U41) : Diagramme de Production

12 sur 12