

Session Juin 2007

**BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER**

**FABRICATION  
D'UNE COMMANDE**

**U.10**

**SUJET**

***Coefficient : 12***

***Durée : 12 heures***

# FABRICATION D'UNE COMMANDE

L'épreuve se déroule en 12 heures réparties en 2 journées de .... et .... heures.

Vous devez en tenant compte des impératifs cités sur les documents :

- Compléter le tableau des recettes. (document 1) à rendre au jury
- Compléter le tableau des ingrédients. (document 2) à conserver par le candidat
- Etablir en double exemplaire une fiche d'organisation de votre travail. (document 3) à rendre au jury et (document 4) à conserver par le candidat
- Exécuter la fabrication en vous conformant aux fiches techniques rédigées au préalable.
- Exécuter le rangement et le nettoyage de vos postes de travail pendant la durée de l'épreuve.
- Exposer vos fabrications sans utiliser d'accessoire. Vous disposez de 30 minutes après la fin de l'épreuve.

Tous les documents doivent être remis aux membres de jury à la fin de chaque journée.

## 1° CONDITIONS MATERIELLES

Vous aurez à votre disposition :

- Un pétrin de ..... litres de coulage
- Un batteur de ..... litres de coulage
- Une façonneuse
- Un parisien
- Une chambre de pousse contrôlée réglée en permanence à 9/10°C
- Un tour
- Un meuble frigorifique
- Un four de ..... mètres carrés pour les cuissons de pain
- Un four ventilé ou un étage de four indépendant pour les cuissons de viennoiseries
- Tous les ustensiles classiques

Examen : <b>Brevet Professionnel</b>	Session juin 2007	<b>SUJET</b>
Spécialité : <b>BOULANGER</b>	<b>U 10 : Fabrication d'une commande</b>	
Temps alloué : <b>12 heures</b>	Coefficient : <b>12</b>	1 sur 9

## **2° IMPERATIFS HORAIRES**

Première journée De.....A.....

Deuxième journée De.....A.....

Cuisson de la pousse contrôlée De .....A.....

Cuisson des autres produits De .....A.....

## **3° IMPERATIFS PROFESSIONNELS**

- Un levain vous sera fourni ainsi que de la pâte fermentée de tradition pour le premier jour.
- Les pâtes à décor, crèmes, pâte fermentée pour le second jour ne sont pas fournies.
- Le levain fourni devra être rafraîchi afin d'obtenir la quantité nécessaire pour le deuxième jour.
  
- Chaque commande fait l'objet d'impératifs mentionnés dans le sujet.

<b>Examen : Brevet Professionnel</b>	<b>Session juin 2007</b>	<b>SUJET</b>
<b>Spécialité : BOULANGER</b>	<b>U 10 : Fabrication d'une commande</b>	
<b>Temps alloué : 12 heures</b>	<b>Coefficient : 12</b>	<b>2 sur 9</b>

# PAINS

## 1° PAIN DE TRADITION FRANCAISE : AVEC APPORT DE PÂTE FERMENTEE METHODE DIFFEREE

- Pétrissage amélioré, pesage manuel, façonnage mécanique ou manuel.
- Apprêt en chambre de pousse contrôlée réglée en permanence à 9/10 °C.
- Cuisson en début de la deuxième journée.

Quantités	Produits	Poids cuit	Présentation
	Pains longs	400 grammes	à 4 grignes
	½ Baguettes	125 grammes	à 2 grignes
	Bâtards	250 grammes	à 2 grignes

## 2° PAIN DE TRADITION FRANCAISE

- Pétrissage amélioré selon la méthode indiquée sur le document 5/9.
- Pesage manuel, façonnage manuel.
- Apprêt à température ambiante. Cuisson en fin de la deuxième journée.

Quantités	Produits	Poids cuit	Présentation
	Couronnes	400 grammes	Libre
	Pains longs	400 grammes	à 4 grignes
	Pains courts	400 grammes	fendus
	Baguettes	250 grammes	à 5 grignes
	Ficelles	100 grammes	à 6 grignes
	Petits pains	60 grammes	à 1 grigne

Examen : <b>Brevet Professionnel</b>	Session juin 2007	SUJET
Spécialité : <b>BOULANGER</b>	U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : <b>12 heures</b>	Coefficient : <b>12</b>	3 sur 9

# VIENNOISERIES

## 1° BRIOCHE

- Base d'2 kilogrammes de farine, utilisation du beurre obligatoire.
- Pétrissage au batteur.
- Apprêt à température ambiante.
- Cuisson en fin de la deuxième journée.

Quantités	Produits	Poids cru
3	Brioche à tête	300 grammes
3	Tresse	300 grammes
2	Brioche Nanterre	300 grammes
10	Individuelle à tête	Selon moules disponibles
10	Produits libres garnis crème et/ou fruits	50 grammes
10	Produits libres non garnis	70 grammes
Le reste	Produits traiteur	

## 2° PATE LEVEE - FEUILLETEE

- Base d'1,5 kilogramme de farine, utilisation du beurre obligatoire.
- Pétrissage au batteur. Tourage et détaillage au rouleau.
- Apprêt à température ambiante.
- Cuisson en fin de la deuxième journée.

Quantités	Produits	Garniture
8	Croissants	
8	Pains au chocolat	2 barres
9	Pains aux raisins	Crème raisins
9	Lunettes	Crème et chocolat
10	Formes libres	Crème et/ou fruits avant cuisson
10	Formes libres	Crème et/ou fruits après cuisson

Examen : <b>Brevet Professionnel</b>	Session juin 2007	<b>SUJET</b>
Spécialité : <b>BOULANGER</b>	<b>U 10 : Fabrication d'une commande</b>	
Temps alloué : <b>12 heures</b>	Coefficient : <b>12</b>	4 sur 9

### **1°) PAIN DE TRADITION FRANCAISE SUR POOLISH**

### **2°) PAIN DE CAMPAGNE AVEC APPORT DE LEVAIN**

Un levain de 400 grammes vous est fourni le 1<sup>er</sup> jour, et vous devez le rafraîchir afin d'avoir la quantité suffisante.

Base de 2,5 kilogrammes de farine mises en œuvre. Pétrissage au batteur. Pesage manuel de 9 pâtons.

Façonnage manuel de trois formes différentes à choisir parmi la liste ci-dessous :

- Tabatière
- Auvergnat
- Tricorne
- Couronne bordelaise
- Fer à cheval fendu
- Tordu

Apprêt à température ambiante. Cuisson en fin de la deuxième journée.

### **3°) PAIN AROMATIQUE AU CHOIX DU CANDIDAT**

A partir d'un pain de seigle ou de méteil vous réalisez un pain aromatique de votre choix parmi trois ingrédients fournis par le centre.

Base de 2 kilogrammes de farines mises en œuvre. Pétrissage au batteur. Pesage manuel, façonnage manuel. Apprêt à température ambiante. Cuisson en fin de la deuxième journée.

### **4°) PAIN REGIONAL AU CHOIX DU CANDIDAT**

A partir d'1.5 kg de farine, vous réalisez un pain régional.

Pétrissage au batteur. Pesage manuel de 8 pâtons, façonnage manuel. Apprêt à température ambiante. Cuisson en fin de la deuxième journée.

### **5°) DECOR EN PÂTE LEVEE**

A partir d'un kilogramme de farine, vous réalisez une pétrissée de votre choix en pâte levée. Vous réalisez un décor cuit sur plaque représentant un animal ou un personnage. L'utilisation de gabarit n'est pas autorisée sauf si la réalisation a lieu sur place. Apprêt à température ambiante. Cuisson en fin de seconde journée.

### **6°) PRODUITS TRAITEUR**

A partir du reste de pâte à brioche vous réalisez des minis produits à partir des produits mis à disposition par le centre : un fromage de type roquefort, un poisson fumé de type saumon, une terrine de pâté de texture fine.

Examen : <b>Brevet Professionnel</b>	Session juin 2007	SUJET
Spécialité : <b>BOULANGER</b>	U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : <b>12 heures</b>	Coefficient : <b>12</b>	5 sur 9

TABLEAU DES RECETTES A REMPLIR EN % OU EN GRAMMES SUR UNE BASE D'UN KG DE FARINE : EXEMPLAIRE A RENDRE AU JURY													
FABRICATIONS	Tradition différée	Préferm. tradition	Tradition directe	Rafraîchi levain	Campagne levain	Pain _____	Pain aromatique	Pâte décor	Pâte brioche	Pâte levée feuilletée	Crème	Garniture Traiteur	Pâte fermentée
Poids total de pâte nécessaire													
Poids de pâte obtenu pour une seule recette													
FARINE POUR PAIN COURANT													
FARINE DE TRADITION													
FARINE DE GRUAU													
FARINE DE SEIGLE													
FARINE .....													
LEVAIN													
EAU													
LAIT													
OEUFS													
SEL													
LEVURE													
SUCRE													
POUDRE DE LAIT													
BEURRE													
PATE FERMENTEE													
POUDRE A CREME													
INGREDIENT(S) AROMATIQUE(S)													
DOSE GARNITURE PAIN AROMATIQUE													
INGREDIENT(S) TRAITEUR(S)													
DOSE GARNITURE TRAITEUR													
Examen : Brevet Professionnel													
Session juin 2007													
Sujet													
Spécialité : BOULANGER													
U 10 : Fabrication d'une commande													
Temps alloué : 12 heures Coefficient : 12													
6 sur 9													

**TABEAU DES INGREDIENTS A REMPLIR AVEC LES QUANTITES MISES EN OEUVRE : EXEMPLAIRE CANDIDAT**

FABRICATIONS	Tradition différée	Préferm. tradition	Tradition directe	Rafraîchi levain	Campagne levain	Pain	Pain aromatique	Pâte décor	Pâte brioche	Pâte levée feuilletée	Crème	Garniture Traiteur	Pâte fermentée
FARINE POUR PAIN COURANT													
FARINE DE TRADITION													
FARINE DE GRUAU													
FARINE DE SEIGLE													
FARINE .....													
LEVAIN													
EAU													
LAIT													
OEUFS													
SEL													
LEVURE													
SUCRE													
POUDRE DE LAIT													
BEURRE													
PATE FERMENTEE													
POUDRE A CREME													
INGREDIENT(S) AROMATIQUE(S)													
DOSE GARNITURE PAIN AROMATIQUE													
INGREDIENT(S) TRAITEUR(S)													
DOSE GARNITURE TRAITEUR													

Examen : Brevet Professionnel

Session juin 2007

Sujet

Spécialité : BOULANGER

U 10 : Fabrication d'une commande

Temps alloué : 12 heures Coefficient : 12

7 sur 9

1er jour : 5 heures  
2ème jour : 7 heures

**Fabrication d'une commande : fiche d'organisation**

PRODUITS												
TRADITION DIFFEREE												
TRADITION DIRECTE												
PAIN DE CAMPAGNE												
PAIN .....												
PAIN AROMATIQUE												
DECOR LEVE												
TRAITEUR												
BRIOCHE												
LEVEE FEUILLETEE												
CREME												

Examen : Brevet Professionnel	Session juin 2007	Sujet
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : 12 heures	Coefficient : 12	8 sur 9

