

Session juin 2007

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

DIAGRAMME DE
PRODUCTION

U. 41

Corrigé

Coefficient : 3

Durée : 3 heures

BAREME Juin 2007

1 ° Notation des différents tableaux sur 24.5 points

Sur 2 points	Description du matériel disponible	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 1 point pour les fours. (estimation des quantités par tapis, par jour par rapport au pétrin) ➤ 1 point : pour la capacité maxi du pétrin et les capacités maxi du batteur.
Sur 1 point	Ressources en personnel	➤ 0.5 point par salarié
Sur 7.5 points	Tableau récapitulatif des quantités à fabriquer	Il y a 15 lignes : ➤ 0.5 point par lignes correctes
Sur 3 points	Tableau répartition des cuissons	Vérifier : ➤ 1 point pour le pain (panachage, respect de la commande) ➤ 1 point pour les pains spéciaux (répartition des tapis et respect commande) ➤ 1 point pour les viennoiseries (respect de la commande, capacité du four, panachage)
Sur 11 points	Tableau des recettes	Il y a 11 recettes à présenter (hors pâte fermentée) : ➤ Enlever 0,5 point pour une petite erreur (taux d'hydratation trop fort ou trop faible ou dosage levure trop ou pas assez important) ➤ Enlever 1 point pour une recette fausse, grosse erreur (oubli d'un ingrédient, erreur sur le sel), non-respect de la législation

2° Notation du diagramme de production sur 32,5 points

Sur 16 points	- Correction horizontale des différentes fabrications	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 1 point par ligne Vérification des durées de fermentation (pétrissage, pointage, manipulations, apprêt, Cuisson et choix de la méthode utilisée) ➤ Enlever 0,5 point pour une erreur et 1 point pour chaque ligne fausse
Sur 14 points	- Correction verticale des créneaux horaires	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 1 point par tranche horaire pour chaque tranche horaire, vérifier la surcharge du travail ou la sous charge de travail de l'un ou l'autre des ouvriers, la disponibilité du matériel ➤ Enlever 0,5 point pour une tranche horaire un peu délicate ou 1 point pour une tranche horaire irréalisable ou pénalité pour absence de cuisson l'après midi.
Sur 2.5 points	- Notation de la logique professionnelle	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vérifier la répartition du travail par rapport aux tâches à effectuer et aux différents impératifs. ➤ Utilisation de la chambre froide (pointage retardé et viennoiseries bloquées)

3° Notation sur l'ensemble sur 3 points

Sur 3 points	Présentation	➤ Propreté, clarté, légende
--------------	--------------	-----------------------------

Examen : Brevet Professionnel	Session juin 2007	BAREME
Spécialité : BOULANGER	E4 (U41) : Diagramme de Production	
Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3	Page 1 sur 2	

Document de correction
Aagrafer avec la copie du candidat

	Matériel mis à disposition		/ 2
T A B L E A U X	Personnel : - qualification - horaires		/ 1
	Des quantités à fabriquer		/ 7.5
	Des répartitions des cuissons		/ 3
	Des recettes		/ 11
P L A N N I N G	Correction horizontale des fabrications		/ 16
	Correction par créneau horaire		/ 14
	Evaluation de la logique professionnelle		/ 2.5
	Propreté, clarté, légende		/ 3
	Total obtenu		/ 60

Examen : Brevet Professionnel	Session juin 2007	BAREME
Spécialité : BOULANGER	E4 (U41) : Diagramme de Production	
Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3	Page 2 sur 2	

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. A 11H00	Pétrissage : couleur bleue <input type="checkbox"/> Manipulation : couleur jaune <input type="checkbox"/> Cuisson : couleur rouge <input type="checkbox"/> Mise au froid : —————>
Ouvrier	175	Titulaire d'une Mention complémentaire Boulangerie Spécialisée	De 11H00 A 18H00	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

Session juin 2007

CORRIGE

Spécialité: BOULANGER

E4 (U41): Diagramme de Production

Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3

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
Pains	75	Pains	400	550 g	41.25	5	Pétrin spirale	10	15	5	5
	360	Baguettes	200	300 g	108			14	20	18	
	30	Ficelles	100	150 g	4.5			20	30	1	
	70	Pains	600	800 g	56			8	11/12	6	
					TOTAL						
	240	Baguettes de tradition	250	350 g	84	2	Pétrin spirale	14	20	12	2
Pains spéciaux	24	Couronnes de campagne	450	550 g	13.2	1	pétrin spirale	8	12	2	1
	20	Baguettes de campagne	250	350 g	7			13	20	1	
	25	Pains complet	250	350 g	8.75			16	25	1	
	20	Pains aux céréales	220	320 g	6.4			13	20	1	
	30	Pains de mie	250	300 g	9			20	30	1	
Viennoiseries	150	Croissants						Nb de pièces/plaque	Nombre de plaques de plaques	Nombre de ventilés	5
	90	Pains au chocolat			18	1	Pétrin spirale	15	10		
	35	pains aux raisins						12	3		
	60	Pains au lait		80 g	4.8			12	5		
	18	Brioches tressées	250	300 g	5.4			3	6		

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

B4 (U41) : Diagramme de Production

Session juin 2007

CORRIGE

TABLEAU DE REPARTITION DES CUISSONS SUR SOLES

Pains	Fournée n° 1		Fournée n° 2		Fournée n° 3		Fournée n° 4		Fournée n° 5		Fournée n° 6		Fournée n° 7		Fournée n° 8	
	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
75 pains	30	2		T.	15	1		T.		T.	15	1		T.	15	1
360 Baguettes	60	3		T.	100	5		T.		T.	100	5		T.	100	5
30 ficelles	30	1		T.				T.		T.				T.		
70 gros pains				T.				T.		T.				T.		
240 baguettes de tradition française				T.				T.	70	6				T.		
PETRISSEE	FC			T.	120	6		T.		T.				T.	120	6
					Direct 1	Tradition 1		Direct 2	Direct 3	Tradition 2				Direct 4		
24 couronnes de campagne		T.	24	2				T.		T.				T.		
20 baguettes de campagne		T.	20	1				T.		T.				T.		
25 pains complet		T.	25	1				T.		T.				T.		
20 pains aux céréales		T.	20	1				T.		T.				T.		
30 pains de mie		T.	30	1				T.		T.				T.		

Viennoiseries	Plaque		Plaque		Plaque		Plaque		Plaque		Plaque	
	Détail pièces	Détail tapis	Détail pièces	Détail tapis	Détail pièces	Détail tapis	Détail pièces	Détail tapis	Détail pièces	Détail tapis	Détail pièces	Détail tapis
150 croissants	3	2			3				2			
90 pains au chocolat	2	2			2							
35 pains aux raisins	1				1				1			
60 pains au lait		2							3			
18 brioches tressées			6									

TABLEAU DE REPARTITION DES CUISSONS SUR VENTILE

Pains spéciaux	Fournée n° 1		Fournée n° 2		Fournée n° 3		Fournée n° 4		Fournée n° 5		Fournée n° 6		Fournée n° 7		Fournée n° 8	
	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
24 couronnes de campagne		T.	24	2				T.		T.				T.		
20 baguettes de campagne		T.	20	1				T.		T.				T.		
25 pains complet		T.	25	1				T.		T.				T.		
20 pains aux céréales		T.	20	1				T.		T.				T.		
30 pains de mie		T.	30	1				T.		T.				T.		

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

Session juin 2007
 CORRIGE

E4 (U4) : Diagramme de Production
 7 sur 12

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

Fabrications	Fermentation Contrôlée	Pain courant	Pain courant	Pain courant	Tradition	Campagne	Complet	Pain aux céréales	Pain de mie	Pâte levée feuilletée	Pain au lait	Brioche	Crème pâtissière	Pâte fermentée	Examen : Brevet Professionnel		Spécialité : BOULANGER	Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3
															Session juin 2007			
CORRIGE															E4 (U4) : Diagramme de Production			
Poids total de pâte nécessaire	39 kg	56 kg	3X38.25 kg	2X42 kg	20 kg	8.75kg	6.4kg	9kg	18kg	4.8kg	5.4kg			32kg				
Poids de pâte obtenu pour 1 seule recette	1.651 kg	1.853kg	1.88 kg	1.92 Kg	2.07kg	1.78kg	2.15kg	1.8kg	2kg	1.91kg	2.3kg			1.6kg				
Nombre de recettes	24	31	21	2X22	10	5	3	5	9	2.5	2.5	0.5	20					
Farine pain courant	1kg	1kg	1 kg	1kg			1kg	0.5kg	0.5kg	0.5kg								
Farine de tradition				1kg	0.9kg									1kg				
Farine de gruau								0.5kg	0.5 kg	0.5kg	1kg							
Farine de seigle					0.1kg													
Farine complète						1kg												
Eau	62%	62%	65%	70%	68%	75%	75%	56%	50%	50%				60%				
Lait											50%			100%				
Oeufs											5%	65%	20%					
Sel	1.8 %	1.8%	1.8%	1.8%	1.8%	1.8%	2%	1.8%	2%	2%	2%	2%		1.8%				
Levure	1%	1.5%	1.5%	0.6 %	0.5%	1%	0.5 %	3%	4%	4%	4%	4%		0.6%				
Produit correcteur	0.3%								0.3%									
Sucre																		
Poudre de lait								4%	12%	10%	10%	13%	20%					
Matière grasse pétrissage								5%	5%									
Matière grasse tourage								10%	10%	20%	20%	50%						
Pâte fermentée		20%	20%	20%	35%		20%											
Poudre à crème													8%					
Céréales							20%											

Planning d'organisation de l'ouvrier Mention Complémentaire

	11	12	13	14	15	16	17	18	
Fermentation contrôlée									
Direct 3	X	X							
Direct 4				X		X	X		
Tradition 2	X	X							
Tradition 1					F				
Campagne couronne				F					
Campagne Bisquette				F					
Complet				F					
Céréales					F				
Mie					F				
Croissant	F	X	F	X	F	X	X	X	
Pain au chocolat	F	X	F	X	F	X	X	X	
Pain aux raisins	F	X	F	X	F	X	X	X	
Pains au lait	F			X	F	F	X		
Brioche	F					X	F	F	X
Crème									
Pâte fermentée									

Planning d'organisation du Responsable de production

	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
Fermentation contrôlée													
Direct 1													
Direct 2													
Direct 3													
Tradition 1	F												
Tradition 2	F												
Campagne couronne	F												
Campagne Baguette	F												
Complet	F												
Céréales	F												
Mie	F												
Croissant													
Pain au chocolat													
Pain aux raisins													
Pains au lait													
Brûlée													