

Session juin 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. Le magasin ouvre ses portes à 7 h 00. Une livraison des pains de 600 grammes est à prévoir pour 10H00.

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 juin 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 Mention Complémentaire	A rendre en fin d'épreuve
10/12	Planning d'organisation du Responsable de production	A rendre en fin d'épreuve
11/12	Planning d'organisation de l'ouvrier Mention Complémentaire	Brouillon
12/12	Planning d'organisation du Responsable de production	Brouillon

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

Commande pour la journée complète

<i>Pain courant</i> 75 pains pesés à 550 g 360 baguettes pesées à 300 g 30 ficelles pesées à 150 g 70 pains pesés à 800 g
<i>Pain de tradition française</i> 240 baguettes pesées à 350 g
<i>Pains spéciaux</i> 24 couronnes de campagne pesées à 550 g 20 baguettes de campagne pesées à 350 g 25 pains complets pesés à 350 g 20 pains aux céréales pesés à 320 g 30 pains de mie pesés à 300 g
<i>Viennoiserie</i> 150 croissants 90 pains au chocolat 35 pains aux raisins 60 pains au lait pesés à 80 g 18 brioches tressées pesées à 300 g

Examen : Brevet Professionnel	Session juin 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 chauffage gaz	Surface de cuisson : 9 m ² Nombre de tapis : 6
1 four ventilé	6 plaques posé sur étuve de 24 plaques
1 chambre de fermentation contrôlée	Chargée de 30 pains de 550 g, 60 baguettes de 300 g et 30 ficelles de 150 g
1 chambre froide	2 échelles pour bacs de pâte et 2 échelles pâtisseries
1 pétrin à spirale	Contenance 120 litres
1 batteur avec 2 cuves	Contenance 20 et 40 litres
1 laminoir	
1 diviseuse hydraulique	
1 façonneuse	
1 repose pâton	
Parisiens	En nombre suffisant

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

A rendre en fin d'épreuve

Ressources en personnel

Complétez le tableau suivant :

Personnel	Coefficient	Qualification	Horaires de travail	Légende imposée
Vous-même	185		De A	Pétrissage : couleur bleue <input type="checkbox"/> Manipulation : couleur jaune <input type="checkbox"/> Cuisson : couleur rouge <input type="checkbox"/> Mise au froid : →
Ouvrier		Titulaire d'une Mention complémentaire Boulangerie Spécialisée	De A	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

SUJET

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			
								Nombre de pièces / m2	Nombre de pièces par tapis	Nombre de tapis	Nombre de fours à soles
Quantités	Produits	Cuit/g	Pâton/g	Masse de Pâte/Kg	Nombre	Matériel	Nombre de pièces / m2	Nombre de pièces par tapis	Nombre de tapis	Nombre de fours à soles	
75	Pains		550 g								
360	Baguettes		300 g								
30	Ficelles		150 g								
70	Pains		800 g								
240	Baguettes de tradition		350 g								
24	Couronnes de campagne		550 g								
20	Baguettes de campagne		350 g								
25	Pains complet		350 g								
20	Pains aux céréales		320 g								
30	Pains de mie		300 g								
TOTAL											

Viennoiseries											
150	Croissants						Nb de pièces/plaque	Nombre de plaques		Nombre de ventilés	
90	Pains au chocolat										
35	pains aux raisins										
60	Pains au lait		80 g								
18	Brioche tressées		300 g								
Examen : Brevet Professionnel		Session juin 2007			SUJET						
Spécialité : BOULANGER		E4 (U41) : Diagramme de Production									
Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3		6 sur 12									

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	
	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	75 pains	T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.
	360 Bagnettes	T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.
	30 ficelles	T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.
	70 gros pains	T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.
	240 baguettes de tradition française	T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.
Pétrissée N°																		
Pains Spéciaux	24 couronnes de campagne	T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.
	20 baguettes de campagne	T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.
	25 pains complet	T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.
	20 pains aux céréales	T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.		T.
	30 pains de mie	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
Viennoiseries									
150 croissants									
90 pains au chocolat									
35 pains aux raisins									
60 pains au lait									
18 brioches tressées									
Examen : Brevet Professionnel Spécialité : BOULANGER Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3									
Session juin 2007 SUJET									

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

Fabrications	Fermentation Contrôlée	Pain courant	Pain courant	Tradition	Campagne	Complet	Pain aux céréales	Pain de mie	Pâte levée feuilletée	Pain au lait	Brioche	Crème pâtissière	Pâte fermentée
Poids total de pâte nécessaire													
Poids de pâte obtenu pour 1 seule recette													
Nombre de recettes													
Farine pain courant													
Farine de tradition													
Farine de gruau													
Farine de seigle													
Farine complète													
Eau													
Lait													
Oeufs													
Sel													
Levure													
Produit correcteur													
Sucre													
Poudre de lait													
Matière grasse pétrissage													
Matière grasse tourage													
Pâte fermentée													
Poudre à crème													
Céréales													

Examen : Brevet Professionnel

Session juin 2007

SUJET

Spécialité : BOULANGER

E4 (U41) : Diagramme de Production

Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3

8 sur 12

