

## FICHE DE COMMANDE

Votre employeur vous demande de réaliser les produits de boulangerie et de viennoiserie relatifs à la commande présentée sur le **document A**, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

### TRAVAIL À RÉALISER

#### **JOUR 1** Phase 1 – Écrite et pratique – durée 2 heures

- Écrit : Après avoir pris connaissance de la commande à produire, vous devez établir les fiches techniques **annexe 1.1** et l'organigramme de votre travail pour 2 jours, **annexe 1.2**.
- Pratique : Vous devez réaliser les préparations dont vous aurez besoin le lendemain, puis nettoyer votre plan de travail.

#### **JOUR 2** Phase 2 – Pratique et orale – durée 7 heures

- Pratique : À partir de vos préparations de la veille, de vos fiches techniques et de votre organigramme de travail, vous devez conduire toutes les productions en respectant les consignes données, les procédés de fabrication, les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels.  
Vous réaliserez les éléments de décor sur un thème de votre choix.
- Oral : Vous présenterez vos produits finis en les mettant en valeur par un rangement soigné.  
Vous expliquerez les méthodes de fabrication et justifierez les éventuelles corrections apportées à votre fiche technique au cours de la production.

**Vous procéderez à la remise en état de propreté de votre plan de travail, du matériel et des locaux**

Session : 2008			
Examen et spécialité <b>MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE</b>			
Intitulé de l'épreuve : <b>E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION</b>			
<b>Phase 1 : Écrite et Pratique (2 h 00) - Phase 2 : Pratique et Orale (7 h 00)</b>			
Type <b>SUJET N 1°</b>	Durée <b>9 h 00</b>	Coefficient <b>12</b>	N° de page <b>1/6</b>

## Document A commande

### 1 - Pain "Tradition Française" sur poolish de la veille :

Réaliser la commande de pains cuits suivants :

- 12 pains serviettes cuits à 60 gr
- 8 baguettes cuites à 250 gr.
- 4 bâtards cuits à 250 gr (dont 2 fendus)
- 6 pains cuits à 400 gr
- 4 pains tournés cuits à 500 gr
- 2 couronnes cuites de 650 gr

### 2 - Pain à base de farines diverses

- Pain complet  
- 12 pains cuits à 400 gr.

### 3 - Pain enrichi ou aromatique :

À partir de 1kg de farine

- Réaliser 6 baguettes viennoises

### 4- Pain régional ou européen :

À partir de 2 kg de farine

- Réaliser 10 pains de lodève de volume identique

### 5 - Pâte levée feuilletée :

À partir 1000 gr de farine avec une pâte levée feuilletée, réaliser

- 12 pains au chocolat
- 12 roulés inversés aux raisins
- 12 pièces de votre choix garnies avant cuisson 2 variétés

### 6 - Pâte à brioche :

À partir 1000 gr de farine avec une pâte briochée, réaliser :

- 10 brioches parisiennes pesées à 50 gr
- 2 grosses brioches à tête, 250 cuites
- Le reste couques pesées à 60 gr et garnies avant cuisson 3 variétés

### 7 -pâte à décor :

À partir d'un kilogramme minimum de pâte prélevée, réaliser un décor de votre choix deux techniques de décors et une écriture.

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE</b>	N° 1
<b>E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION</b>	
<u>Phase 1</u> : Écrite et Pratique (2 h 00) - <u>Phase 2</u> : Pratique et Orale (7 h 00).	<b>2/6</b>

**On donne :**

- Les matières premières,
- Les fiches techniques,
- Les matériels,
- Les produits de nettoyage,
- Les consignes.

**On demande:**

- De fabriquer des produits de boulangerie en pain de tradition française, à base de farines diverses, enrichi ou aromatique, régional ou européen,
- De fabriquer des produits de viennoiseries en pâte levée feuilletée et en pâte à brioche,
- De fabriquer des éléments de décor suivant les techniques de découpage et de façonnage ainsi qu'une écriture pour la pièce décorée.

**On exige :**

- Des produits conformes à la réglementation et à la commande,
- Respect de la fiche technique,
- Qualité des produits réalisés,
- Présentation des produits finis,
- Réponses cohérentes aux questions orales,
- Remise en état du plan de travail, du matériel et des locaux.

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE</b>	N°1
<b>E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION</b>	3/6
<u>Phase 1</u> : Écrite et Pratique (2 h 00) - <u>Phase 2</u> : Pratique et Orale (7 h 00).	

**1 - Pain de tradition française : (4 points)**

Pétrissage amélioré sur "poolish" de la veille  
 Pesage et façonnage manuel  
 Réaliser la commande de pains cuits :

12 pains serviettes cuits à 60 gr  
 8 baguettes cuites à 250 gr  
 4 bâtards cuits à 250 gr  
 6 pains cuits à 400 gr  
 4 pains tournés cuits à 500 gr  
 2 couronnes cuites à 500 gr

Ingrédients de base	Coeff.	Total de la pétrissée	Poolish	Reste à pétrir
<b>Masse</b>				
T°C fournil :	T°C farine :	T°C de base : 60°	T°C eau de coulage :	

**2 - Autres pains**

(2 points)				(2 points)				(2 points)			
Pain à base de farines diverses				Pain enrichi ou aromatique				Pain régional ou européen			
Commande :				Commande :				Commande : (en pâte)			
12 Pains de 400g cuit /P.F.R				6 Baguettes viennoises				10 pièces Pains de lodève			
Ingrédients	Base	Coef	Masse	Ingrédients	Base	Coef	Masse	Ingrédients	Base	Coef	Masse
<b>Masse</b>				<b>Masse</b>				<b>Masse</b>			
T°C farine :	T°C base :			T°C farine :	T°C base :			T°C farine :	T°C base :		

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE</b>	N° 1
<b>E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION</b>	4/6
<u>Phase 1</u> : Écrite et Pratique (2 h 00) - <u>Phase 2</u> : Pratique et Orale (7 h 00).	

**3 - Viennoiserie :**

(2 points)

(2 points)

Pâte à brioche		Pâte levée feuilletée	
À partir de 1000 gr de farine		À partir de 1000 gr de farine	
- 10 brioches parisiennes pesées à 50 gr - 10 navettes pesées à 50 gr - 1 couronne pesée à 300 gr - 12 couques garnies avant cuisson		- 12 pains au chocolat - 12 roulés inversés aux raisins - 12 couques garnies avant cuisson	
Ingrédients de base	Quantités	Ingrédients de base	Quantités

**4 - Pain décoré :**

À partir d'un kilogramme minimum de pâte prélevée, réaliser un décor (2 points)

- Ingrédients pour la pâte morte et/ou pâte levée

.....

.....

.....

.....

.....

**Annexe 2 ORGANIGRAMME (4 points)**

	0 h	1 h	2 h	3 h	4 h	5 h	6 h	7 h	8 h	9 h
Pain de tradition française										
Pain à base de farine diverses										
Pain enrichi ou aromatique										
Pain régional ou européen										
Brioche										
Pâte levée feuilletée										
Pain décoré										
Pâte fermentée										

Légende : P = Pétrissage PE = Pèse F = Façonnage D = Détaillage T = Tourage C = Cuisson PO = Polish  
 CA = Calcul O = Oral N = Nettoyage

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE</b>	N° 1
<b>E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION</b>	5/6
<u>Phase 1</u> : Écrite et Pratique (2 h 00) - <u>Phase 2</u> : Pratique et Orale (7 h 00).	

## ÉPREUVE ORALE

### ENTRETIEN ORAL

➤ Présentation des produits finis

Présenter vos produits au jury.

- Pain de tradition française,
- Pains de méteil sur pâte fermentée,
- Fougasses aux lardons
- Pain européen pains bun' s
- Brioches,
- Pâte levée feuilletée (pain au chocolat, 3 formes variées).

➤ Méthodes de fabrication :

Expliquer les méthodes de fabrication des produits.

### FICHE TECHNIQUE

Justifier les éventuelles corrections apportées à sa fiche technique au cours de sa production.

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE</b>	<b>N°1</b>	<b>Session 2008</b>
<b>E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION</b>		<b>Page</b>
<u>Phase 1</u> : Écrite et Pratique (2 h 00) - <u>Phase 2</u> : Pratique et Orale (7 h 00).		<b>6/ 6</b>