

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.

IMPORTANT :

- **Le candidat est autorisé à utiliser son carnet personnel de recettes pour réaliser sa fiche technique.**
- **La crème pâtissière et la crème d'amande sont fournies par le centre d'examen.**
- **Aucune pâte fermentée n'est fournie.**

Session : 2008			
Examen et spécialité : MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE			
Intitulé de l'épreuve : E.1_ ORGANISATION ET PRODUCTION Phase1 : Écrite et pratique (2h00) - Phase 2 : Pratique et orale (7h00)			
Type SUJET N° 3	Durée : 9h00	Coefficient : 12	N° de page 1/6

1) Pain de tradition Française sur polish de la veille :

Réaliser la commande de pains cuits suivant :

- 12 baguettes (250g)
- 12 pains longs (400g)
- 2 pains courts (250g)
- 2 pains épis (250g)
- 2 pièces de 2 formes différentes (250g)

2) Pain à base de farines diverses : Pains au seigle

- 8 baguettes de 250g (poids cuit)
- 6 pains de 2 formes différentes de 400g (poids cuit)

3) Pain enrichi ou aromatique : pains aux lardons et oignons

- 6 Pains de 400g (poids cuit) 2 formes différentes

4) Pain régional ou européen : Ciabatta

- 7 pains de 250g (poids cuits)

5) Pâte levée feuilletée :

À partir d'un kg de farine, réaliser la commande suivante :

- 18 Pains au chocolat
- 16 Pièces garnies avant cuisson de crème et de fruits de 3 formes différentes

6) Pâte levée briochée :

À partir d'un kg de farine, réaliser la commande suivante :

- 10 petites brioches à tête (40g cuites)
- 20 pièces garnies de 3 variétés différentes (poids total cuit 90g) avant cuisson

7) Pain décoré :

À partir de 1 kg de pâte minimum pétrie ou prélevée réaliser 2 méthodes de déco et une écriture

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	N° 3
E .1 – ORGANISATION ET PRODUCTION	
Phase 1 : Écrite et Pratique (2h00) - Phase 2 : Pratique et orale (7h00)	2/6

On donne :

- les matières premières
- les fiches techniques
- les matériels
- 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 levée briochée,
- 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.

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	N° 3
E .1 – ORGANISATION ET PRODUCTION	
Phase 1 : Écrite et Pratique (2h00) - Phase 2 : Pratique et orale (7h00)	3/6

1) Pain de tradition Française : (4 points)Pétrissage amélioré sur poolish de la veille

Pesage et façonnage manuel

Réaliser la commande suivante :

- 12 baguettes de 250 gr cuites:
- 12 pains longs de 400 gr cuits:
- 2 pains courts de 250 gr cuits :
- 2 pains épis de 250 gr cuits :
- 2 pièces de 250 gr cuites de 2 formes différentes :
- :

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

2) Autres pains : (3 x 2 points) soit 2 points par recette

Pain à base de farines diverses				Pain enrichi ou aromatique				Pain régional ou européen			
Commande : Pains au seigle 8 baguettes pesées à 250g 6 pains 400 g cuits (Réaliser 2 formes)				Commande : Lardons et oignons 6 pains de à 400 g cuits : <u>2 formes différentes</u>				Commande : Ciabatta 7 pains de 250 g cuits			
Ingrédients	base	coeff	masse	Ingrédients	base	coeff	masse	Ingrédients	base	coeff	masse
Masse				Masse				Masse			
T° C farine:		T°C base :		T°C farine :		T°C base :		T° C farine :		T°C base :	

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

N° 3

E .1 – ORGANISATION ET PRODUCTION

Phase 1 : Écrite et Pratique (2h00) - Phase 2 : Pratique et orale (7h00)

4/6

Légende :

Épreuve orale

Entretien oral :

➤ Présentation des produits finis

Présenter vos produits au jury.

- Pain de tradition Française,
- Pain au seigle
- Pain Ciabatta
- Pain aux lardons et oignons
- Pâte levée briochée
- Pâte levée feuilletée
- Pain décoré

➤ 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.

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	N° 3
E .1 – ORGANISATION ET PRODUCTION	
<u>Phase 1</u> : Écrite et Pratique (2h00) - <u>Phase 2</u> : Pratique et orale (7h00)	6/6