

## 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.**

<b>Session 2008</b>			
<b>Examen et spécialité MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE</b>			
<b>Intitulé de l'épreuve : E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION</b>			
<b>Phase 1 : Écrite et Pratique (2 h 00) - Phase 2 : Pratique et Orale (7 h 00)</b>			
<b>Type</b>	<b>SUJET N° 4</b>	<b>Durée</b> 9 h 00	<b>Coefficient</b> 12
			<b>N° de page</b> 1/6

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

Réaliser la commande de pains cuits suivant :

- 12 baguettes de 250 gr
- 15 pains de 400 gr
- 4 bâtards de 250 gr
- 2 auvergnats de 300 gr
- 8 petits pains de 50 gr (2 variétés différentes)

**2 - Pain à base de farines diverses**

- Pain de méteil sur pâte fermentée :  
- 10 de 400 g en pâte (2 variétés)

**3 - Pain enrichi ou aromatique :**

- 5 pains de seigle aux raisins à 300 gr en pâte

**4- Pain régional ou européen :**

- Pains de lodève à partir de 1500 gr de farine réaliser 10 pains de lodève à 400 gr en pâte

**5 - Pâte levée feuilletée :**

À partir d'un kg de farine avec une pâte levée feuilletée, réaliser :

- 12 pains au chocolat
- 24 pièces de votre choix (3 formes garnies avant cuisson)

**6 - Pâte à brioche :**

À partir d'un kg de farine avec une pâte briochée, réaliser :

- 2 brioches à tête pesées à 300 gr
- 8 petites à tête pesées à 50 gr
- Le reste en petites brioches garnies avant cuisson (poids de pâte 60 g) sous 3 formes différentes

**7 – Pain décoré :**

À partir d'un kg minimum de pâte prélevée, ou pétrie, réaliser : un décor avec deux techniques et une écriture. Thème libre.

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

**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° 4
E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION <u>Phase 1</u> : Écrite et Pratique (2 h 00) - <u>Phase 2</u> : Pratique et Orale (7 h 00).	3/6

**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 baguettes (250g)
- 15 pains (400g)
- 4 bâtards (250 g)
- 2 auvergnats (300g)
- 8 petits pains (50 g) 2 variétés différentes

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 :	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			
<u>Commande</u> : (en pâte)				<u>Commande</u> : (en pâte)				<u>Commande</u> : (en pâte)			
Pain de méteil / P.F. 10 à 400 g (2 variétés).....				Pain au seigle aux raisins 5 à 300 g				Pain de lodève 10 à 400 g			
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 :	
T°C fournil:		T°C eau :		T°C fournil :		T°C eau :		T°C fournil :		T°C eau :	

**MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE**

N° 4

E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION

Phase 1 : Écrite et Pratique (2 h 00) - Phase 2 : Pratique et Orale (7 h 00).

Page 4 / 6

**3 - Viennoiserie :**

(2 points)

(2 points)

**Pâte à brioche**

À partir d'un kg de farine avec une pâte briochée, réaliser :

- 2 brioches « couronne » pesées à 300 g
- 8 petites à tête pesées à 50 g
- le reste en 3 formes garnis avant cuisson (poids de pâte 60 g)

**Pâte levée feuilletée**

À partir d'un kg de farine avec une pâte levée feuilletée réaliser :

- 12 pains au chocolat
- 24 pièces de votre choix (3 formes 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 farines 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 = Poolish  
 CA = Calcul    O = Oral    N = Nettoyage

**MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE**N<sup>o</sup> 4**E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION**

Page 5 / 6

Phase 1 : Écrite et Pratique (2 h 00) - Phase 2 : Pratique et Orale (7 h 00).

**ENTRETIEN ORAL**

➤ Présentation des produits finis

Présenter vos produits au jury.

- Pain de tradition française,
- Pains de méteil sur pâte fermentée,
- Pains au seigle aux raisins,
- Pain régional : pain de Lodève,
- 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>	N° 4
E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION	
<u>Phase 1</u> : Écrite et Pratique (2 h 00) - <u>Phase 2</u> : Pratique et Orale (7 h 00).	<b>Page 6 / 6</b>