

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 MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE			
Intitulé de l'épreuve : E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION			
Phase 1 : Écrite et Pratique (2 h 00) - Phase 2 : Pratique et Orale (7 h 00)			
Type	SUJET N° 5	Durée 9 h 00	Coefficient 12
			N° de page 1/6

1 - pain "tradition française" sur poolish de la veille :

Réaliser la commande de pains cuits suivant :

- 11 baguettes de 200gr
- 12 pains de 400gr dont 2 saucissons
- 4 bâtards de 250 gr dont 2 fendus
- 2 tabatières de 300 gr
- 12 petits pains de 50 gr 2 variétés différentes

2 - pain à base de farines diverses

- pain au seigle sur pâte fermentée :
-8 pains au seigle de 500 gr en pâte (2 variétés)

3 - pain enrichi ou aromatique :

- 12 baguettes viennoises de 250 gr cuites

4- pain régional ou européen :

- 10 pains de lodève à 400 gr en pâte

5 - pâte levée feuilletée :

A 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 :

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

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

7 – pain décoré :

A partir d'un kg minimum de pâte prélevée, ou pétrie, réaliser :
un décor avec deux méthodes de fabrication et une écriture

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	
E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION	
Phase 1 : Écrite et Pratique (2 h 00) - Phase 2 : 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.

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	
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 :

- 11 baguettes de 200 gr
- 12 pains de 400 gr dont 2 saucissons
- 4 bâtards de 250 gr dont 2 fendus
- 2 tabatières de 300 gr
- 12 petits pains de 50 gr 2 variétés

ingrédients de base	coeff.	total de la pétrissée	poolish	reste à pétrir
farine..... g g g g
eau..... g g g g
sel..... g g g g
levure..... g g g g
masse..... g	 g g g
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			
commande : (en pâte) pain au seigle / P.F pains de 500g (2 variétés).....				commande : (en pâte) baguettes viennoise à 300 g				commande : (en pâte) pain de lodève 10 à 400 gr			
ingrédients	base	coef	masse	ingrédients	base	coef	masse	ingrédients	base	coef	masse
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
masse				masse				masse			
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 COMPLEMENTAIREBOULANGERIE SPECIALISEE

E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION

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

3 - viennoiserie :

(2 points)

(2 points)

pâte à brioche		pâte levée feuilletée	
A partir d'un kg de farine, réaliser :		A partir d'un kg de farine, réaliser !	
-2 brioches à tête de 300 gr en pâte -1 brioche Nanterre de 300 gr en pâte - 8 petites têtes de 50 gr en pâte -Le reste en 3 formes garnies avant cuisson de 60 gr en pâte -		- 12 pains au chocolat - 24 pièces de votre choix (3 formes garnies avant cuisson)	
ingrédients de base	quantités	ingrédients de base	quantités
 g	g
 g	g
 g	g
 g	g
 g	g
 g	g
 g	g
 g	g

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 = Polish
 CA = Calcul O = Oral N = Nettoyage

MENTION COMPLEMENTAIRE BOULANGERIE SPECIALISEE

E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION

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

Épreuve orale

entretien oral

➤ présentation des produits finis

Présenter vos produits au jury.

- pain de tradition française,
- pains au seigle,
- baguettes viennoise,
- 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.

MENTION COMPLEMENTAIREBOULANGERIE SPECIALISEE

E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION

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

Page 6 / 6