

B E P Alimentation Dominante Boulanger

SUJET N° 1

Session 2008		Code		
Examen et spécialité : BEP ALIMENTATION dominante Boulanger				
Intitulé de l'épreuve : EP 1 – Pratique Professionnelle				
Type SUJET N° 1		Durée 7 h 00	Coefficient 5	PAGE 1/3

Votre employeur vous transmet la commande suivante

→ 1- PAINS DE CONSOMMATION COURANTE

Quantité	Catégorie	Poids en pâte
10	Pains longs	550 g
10	Baguettes	350 g
4	Pains courts	350 g
12	Petits pains	75 g
Sur pâte fermentée :	Pétrissage amélioré	
Farine Type 55 ou tradition française	Taux d'hydratation : 60 % (correction éventuelle pour le pétrissage)	

→ 2- PAINS SPÉCIAUX/ DÉCOR

Quantité	Catégorie	Matière première
4 pains de campagne	Auvergnat Tabatière	Base : 1 kg farine
6 pains complets	bâtard court coupe saucisson	Base 1 kg de farine type 150

➤ Réaliser en pâte morte, un décor libre sur plaque (0,400 kg de pâte morte fournie par le centre)

→ 3 VIENNOISERIES

Types de viennoiseries	Conditions de réalisation
16 croissants ; 16 pains au chocolat	Pâte levée feuilletée Base 1 kg de farine
3 tresses à 300 g le reste de pâte en pièces individuelles de 60 g (3 formes)	Pâte levée (pains au lait) Base 1 kg de farine

TRAVAIL A FAIRE

1-Etablir la fiche technique relative a la commande

2- Réaliser la production

- Des pains de consommation courante
- Des pains spéciaux avec décor en thème libre
- Des viennoiseries

Indications :

- ✓ Le numéro d'inscription sera à mentionner sur chaque fabrication
- ✓ Les poids indiqués sont en pâte crue
- ✓ Pétrissage, façonnage, laminage mécanique sont autorisés
- ✓ La pâte fermentée est à la disposition du candidat

BEP ALIMENTATION - Option : BOULANGER	2008
EP1 - PARTIE PRATIQUE PROFESSIONNEL	2/3

FICHE TECHNIQUE PAINS COURANTS

Taux d'hydratation		
Quantité de pâte (en kg)		
Quantité de farine (en kg)		
Quantité d'eau (en l)		
Levure	Dosage (en g / l)	
	Quantité (en g)	
Sel	Dosage (en g / l)	
	Quantité (en g)	
Pâte fermentée (en g)		
Améliorant (facultatif) Dosage quantité		

Température de base (en ° C)	
Température du fournil	
Température de la farine	
Température de l'eau	
Durée du pétrissage (axe oblique) 2 ^{ème} vitesse (mn)	
Durée totale du pointage	
Durée de l'apprêt	
Température de cuisson	

FICHE TECHNIQUE PAINS SPÉCIAUX

Fabrication	Campagne	Complet
Ingrédients	Dosage en g	Dosage en g

Fabrication	Campagne	Complet
T° de base		
T° du fournil		
T° de la farine		
T° de l'eau		
Durée du pétrissage /2 ^{ème} vitesse (mn)		
Durée totale du pointage		
Durée de l'apprêt		
Température de cuisson		

FICHE TECHNIQUE VIENNOISERIE

Fabrication	P L F	Pâte levée
Ingrédients	Dosage en g	Dosage en g

Fabrication	P L F	Pâte levée
T° de base		
T° du fournil		
T° de la farine		
T° de l'eau		
Durée du pétrissage /2 ^{ème} vitesse (mn)		
Durée totale du pointage		
Durée de l'apprêt		
Température de cuisson		

BEP ALIMENTATION - Option : BOULANGER	2008
EP1 - PARTIE PRATIQUE PROFESSIONNEL	3/3