

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 |