

# BEP Alimentation Dominante boulangerie

## SUJET N° 2

<b>Session 2008</b>		<b>Code</b>		
<b>Examen et spécialité :</b> <b>BEP ALIMENTATION dominante Boulanger</b>				
<b>Intitulé de l'épreuve :</b> <b>EP 1 – Pratique Professionnelle</b>				
<b>Type</b> <b>SUJET N° 2</b>		<b>Durée</b> <b>7 h 00</b>	<b>Coefficient</b> <b>5</b>	<b>Page</b> <b>1/3</b>

Votre employeur vous transmet la commande suivante :

### 1-PAINS DE CONSOMMATION COURANTE (Pétrissage amélioré)

Quantité	Catégorie	Poids en pâte
12	Baguettes	300 g
8	Pains	550 g
2	Couronnes	550 g
18	Petits pains (2 formes)	75 g
<b>Conditions de fabrication :</b>		<b>Type de pétrissage : Amélioré</b>
<b>Farine type 55 ou de Tradition</b>		<b>Taux d'hydratation : 60 % (correction éventuelle pour le pétrissage)</b>

### 2- PAINS SPÉCIAUX / DÉCOR

Quantité	Catégorie	Poids en pâte
4	Campagne	500 g
6	Viennois	300 g

- Réaliser en pâte morte, un décor libre sur plaque (0,600 kg de pâte morte fournie par le centre)

### 3 - VIENNOISERIES

Types de viennoiseries	Conditions de réalisation
Pâte levée feuilletée à partir d'un kg de farine	16 croissants 16 pains au chocolat
Pâte à brioche à partir d'un kilo de farine	2 brioches à tête de 300 g 2 couronnes à 300 g le reste en petites brioches de 60 g

### TRAVAIL À FAIRE

1- Établir la fiche technique relative à 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 autorisés
- La pâte fermentée est à la disposition du candidat

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

## FICHE TECHNIQUE PAINS COURANTS

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

Température de base (en ° C)	
Température du fournil (en ° C)	
Température de la farine (en ° C)	
Température de l'eau (en ° C)	
Durée du pétrissage 2 <sup>ème</sup> vitesse (mn)	
Durée totale du pointage	
Durée de l'apprêt	
Température de cuisson	

## FICHE TECHNIQUE PAINS SPÉCIAUX

Fabrication	Campagne	Viennois
Ingrédients	Dosage en g	Dosage en g

Fabrication	Campagne	Viennois
T° de base		
T° du fournil		
T° de la farine		
T° de l'eau		
Durée du pétrissage 2 <sup>ème</sup> vitesse (mn)		
Durée totale du pointage		
Durée de l'apprêt		
Température de cuisson		

## FICHE TECHNIQUE VIENNOISERIES

Fabrication	PLF	Brioche
Ingrédients	Dosage en g	Dosage en g

Fabrication	PLF	Brioche
T° de base		
T° du fournil		
T° de la farine		
T° de l'eau		
Durée du pétrissage 2 <sup>ème</sup> vitesse (mn)		
Durée totale du pointage		
Durée de l'apprêt		
Température de cuisson		

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