

# BEP Alimentation

## Dominante Boulanger

### SUJET N ° 3

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

Votre employeur vous transmet la commande suivante :

### 1- PAINS DE CONSOMMATION COURANTE

Quantité	Catégorie	Poids en pâte
10	Pains	500 g
10	Baguettes	300 g
6	Ficelles	200 g
<b>Conditions de fabrication :</b>		<b>Type de pétrissage amélioré :</b>
Farine type 55 ou tradition française		Taux d'hydratation : 60 % (correction éventuelle pour le pétrissage)

### 2- PAINS SPÉCIAUX / DÉCOR

Quantité	Catégorie	Poids en Pâte
5	Campagne	400g
5	Pain Complet	400g

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
Pâte levée feuilletée : 16 croissants 16 pains aux chocolats	À partir de 1 kg de farine
Pâte à brioche : 1 couronne à 400 g 1 nanterre à 350 g Le reste 2 formes aux choix du candidat (60 g)	À partir de 1 kg de farine

### 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 DE PAINS COURANTS

Taux d'hydratation (en %)		
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)	
Améliorant (facultatif)	Dosage (en g/l)	
	Quantité (en g)	

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

## FICHE TECHNIQUE DE PAINS SPÉCIAUX

Fabrication	Campagne	Complet
Ingrédients	Dosage en g	Dosage en g
Farine T55		
Farine T150		
Farine de seigle		
Eau		
Sel		
Levure		
Matière grasse		
Pâte fermentée		

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

## FICHE TECHNIQUE VIENNOISERIE

Fabrication	PLF	Brioche
Ingrédients	Dosage en g	Dosage en g
Farine T55		
Farine trad. française		
Farine gruau		
Eau		
Sel		
Levure		
Sucre		
Lait en poudre		
Matière grasse brioche		
Matière grasse tourage		
Œufs		

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