

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

FABRICATION
D'UNE COMMANDE

U. 10

SUJET

Coefficient : 12

Durée : 12 heures

FABRICATION D'UNE COMMANDE

L'épreuve se déroule en 12 heures réparties en 2 journées de et heures.

Vous devez en tenant compte des impératifs cités sur les documents :

- Compléter le tableau des recettes. **(document 1) à rendre au jury**
- Compléter le tableau des ingrédients. **(document 2) à conserver par le candidat**
- Etablir en double exemplaire une fiche d'organisation de votre travail. **(document 3) à rendre au jury et (document 4) à conserver par le candidat**
- Exécuter la fabrication en vous conformant aux fiches techniques rédigées au préalable.
- Exécuter le rangement et le nettoyage de vos postes de travail pendant la durée de l'épreuve.
- Exposer vos fabrications sans utiliser d'accessoire. Vous disposez de 30 minutes après la fin de l'épreuve.

Tous les documents doivent être remis aux membres de jury à la fin de chaque journée.

1° CONDITIONS MATERIELLES

Vous aurez à votre disposition :

- Un pétrin de litres de coulage
- Un batteur de litres de coulage
- Une façonneuse
- Un parisien
- Une chambre de pousse contrôlée réglée en permanence à 9/10°C
- Un tour
- Un meuble frigorifique
- Un four de mètres carrés pour les cuissons de pain
- Un four ventilé ou un étage de four indépendant pour les cuissons de viennoiseries
- Tous les ustensiles classiques

Examen : Brevet Professionnel	Session octobre 2008	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : 12 heures	Coefficient : 12	1 sur 9

2° IMPERATIFS HORAIRES

Première journée De.....A.....

Deuxième journée De.....A.....

Cuisson de la pousse contrôlée DeA.....

Cuisson des autres produits DeA.....

3° IMPERATIFS PROFESSIONNELS

- 400 g de levain dur vous sera fourni ainsi que de la pâte fermentée de tradition pour le premier jour.
- Les pâtes à décor, crèmes, pâte fermentée pour le second jour ne sont pas fournies.
- Le levain fourni devra être rafraîchi afin d'obtenir la quantité nécessaire pour le deuxième jour.

- Chaque commande fait l'objet d'impératifs mentionnés dans le sujet.

Examen : Brevet Professionnel	Session octobre 2008	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : 12 heures	Coefficient : 12	2 sur 9

PAINS

1° PAIN DE TRADITION FRANCAISE : AVEC APPORT DE PÂTE FERMENTEE METHODE DIFFEREE

- Pétrissage amélioré, pesage manuel, façonnage mécanique ou manuel.
- Apprêt en chambre de pousse contrôlée réglée en permanence à 9/10 °C.
- Cuisson en début de la deuxième journée.

Quantités	Produits	Poids cuit	Présentation
	Pains longs	400 grammes	à 4 grignes
	½ Baguettes	125 grammes	à 2 grignes
	Bâtards	250 grammes	à 2 grignes
1	Pain court	800 grammes	Polka

2° PAIN DE TRADITION FRANCAISE

- Pétrissage amélioré selon la méthode indiquée sur le document 5/9.
- Pesage manuel, façonnage manuel.
- Apprêt à température ambiante. Cuisson en fin de la deuxième journée.

Quantités	Produits	Poids cuit	Présentation
	Couronnes	400 grammes	Libre
	Pains longs	400 grammes	à 4 grignes
	Pains courts	400 grammes	fendus
	Baguettes	250 grammes	à 5 grignes
	Ficelles	100 grammes	à 6 grignes
	Petits pains	60 grammes	à 1 grigne

Examen : Brevet Professionnel	Session octobre 2008	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : 12 heures	Coefficient : 12	3 sur 9

VIENNOISERIES

1° BRIOCHE

- Base d'1,5 kilogrammes de farine, utilisation du beurre obligatoire.
- Pétrissage au batteur.
- Apprêt à température ambiante.
- Cuisson en fin de la deuxième journée.

Quantités	Produits	Poids cru
2	Brioche à tête	300 grammes
2	Tresse	300 grammes
2	Brioche Nanterre	300 grammes
10	Individuelle à tête	Selon moules disponibles
10	Un produit libre garni crème et/ou fruits	50 grammes
10	Un Produit libre non garni	70 grammes

2° PATE LEVEE - FEUILLETEE

- Base d'1,5 kilogrammes de farine, utilisation du beurre obligatoire.
- Pétrissage au batteur. Tourage et détaillage au rouleau.
- Apprêt à température ambiante.
- Cuisson en fin de la deuxième journée.

Quantités	Produits	Garniture
8	Croissants	
8	Pains au chocolat	2 barres
20 à 25	Mini pains aux raisins	Crème et raisins
20 à 25	Mini pains chocoranges	Chocolat et oranges confites
10	D'une forme libre	Crème et/ou fruits avant cuisson
10	D'une autre forme libre	Crème et/ou fruits après cuisson

Examen : Brevet Professionnel	Session octobre 2008	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : 12 heures	Coefficient : 12	4 sur 9

1°) PAIN DE TRADITION FRANCAISE SUR POOLISH

2°) PAIN DE CAMPAGNE AVEC APPORT DE LEVAIN

Un levain de 400 grammes vous est fourni le 1^{er} jour, et **vous devez le rafraîchir** afin d'avoir la quantité suffisante.

Base de 2,5 kilogrammes de farine mises en œuvre. Pétrissage au batteur. Pesage manuel de 9 pâtons.

Façonnage manuel de trois formes différentes à choisir parmi la liste ci-dessous :

- Tabatière
- Auvergnat
- Tricorne
- Couronne bordelaise
- Fer à cheval fendu
- Tordu

Apprêt à température ambiante. Cuisson en fin de la deuxième journée.

3°) PAIN AROMATIQUE AU CHOIX DU CANDIDAT

A partir d'un **pain de seigle** vous réalisez un pain aromatique de votre choix parmi trois ingrédients fournis par le centre.

Base de 2 kilogrammes de farines mises en œuvre. Pétrissage au batteur. Pesage manuel, façonnage manuel. Apprêt à température ambiante. Cuisson en fin de la deuxième journée.

4°) PAIN REGIONAL AU CHOIX DU CANDIDAT

A partir d'1.5 kg de farine, vous réalisez un pain régional.

Pétrissage au batteur. Pesage manuel de 8 pâtons, façonnage manuel. Apprêt à température ambiante. Cuisson en fin de la deuxième journée.

5°) DECOR EN PÂTE LEVEE

A partir d'un kilogramme de farine, vous réalisez une pétrissée de votre choix **en pâte levée**. Vous réalisez un décor cuit sur plaque représentant un animal ou un personnage. L'utilisation de gabarit n'est pas autorisée sauf si la réalisation a lieu sur place. Apprêt à température ambiante. Cuisson en fin de seconde journée.

6°) PRODUITS TRAITEUR

A partir du pain court réalisé en pousse lente, vous devez faire 10 tartines garnies à partir des ingrédients suivants : tomates, oignons, fromage de chèvre, gruyère râpé, lardons. **Ces tartines réalisées devront repasser au four.**

Examen : Brevet Professionnel	Session octobre 2008	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : 12 heures	Coefficient : 12	5 sur 9

TABLEAU DES RECETTES A REMPLIR EN % OU EN GRAMMES SUR UNE BASE D'UN KG DE FARINE : EXEMPLAIRE A RENDRE AU JURY

FABRICATIONS	Tradition différée	Préferm. tradition	Tradition directe	Rafraichi levain	Campagne levain	Pain	Pain aromatique	Pâte décor	Pâte brioché	Pâte levée feuilletée	crème	Carniture traiteur	Pâte fermentée
Poids total de pâte nécessaire													
Poids de pâte obtenu pour une seule recette													
FARINE POUR PAIN COURANT													
FARINE DE TRADITION													
FARINE DE GRUAU													
FARINE DE SEIGLE													
FARINE													
LEVAIN													
EAU													
LAIT													
OEUFS													
SEL													
LEVURE													
SUCRE													
POUDRE DE LAIT													
BEURRE													
PATE FERMENTEE													
POUDRE A CREME													
INGREDIENT(S) AROMATIQUES(S)													
DOSE CARNITURE PAIN AROMATIQUE													

Examen : **Brevet Professionnel**

Session octobre 2008

U 10 : Fabrication d'une

commande

Temps alloué : **12 heures** Coefficient : **12**

6 sur 9

1er jour : 4 heures
2ème jour : 8 heures

Fabrication d'une commande : fiche d'organisation	
PRODUITS	
TRADITION DIFFEREE	
TRADITION DIRECTE	
PAIN DE CAMPAGNE	
PAIN	
PAIN AROMATIQUE	
DECOR LEVE	
TRAITEUR	
BRIOCHE	
LEVEE FEUILLETEE	
CREME	
Examen : Brevet Professionnel	Session octobre 2008
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande
Temps alloué : 12 heures	Coefficient : 12
	8 sur 9
	Sujet

