

*BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER*

**FABRICATION  
D'UNE COMMANDE**

**U . 10**

*NOTE EXPLICATIVE*

*CONSIGNES AUX CENTRES*

*MATIERES D'œuvre*

*DOCUMENTS D'EVALUATION*

*OUTILLAGE ET MATERIEL A FOURNIR PAR LE  
CANDIDAT*

*Coefficient : 12  
Durée : 12 heures*

# NOTE EXPLICATIVE SUJETS DE PRATIQUE

Liste des documents relatifs à l'épreuve pratique :

## Centres d'examen

- La présente note explicative
- Consignes aux centres
- La **fiche de Matières d'œuvre** par candidat (communiquée ultérieurement)
- Documents d'évaluation (communiqués ultérieurement) :
  - présentation
  - grille d'évaluation en cours de travail : une par correcteur et par candidat
  - grilles d'évaluation aspect final, aspect gustatif : une par membre du jury et pour 6 candidats
  - fiche(s) récapitulative(s) des notes : par candidat. Elle est informatisée (les calculs se font automatiquement). Elle doit être impérativement complétée à la fin de chaque journée, éditée et signée par les membres du jury.

## Candidats

- Matériel à fournir (adressé en même temps que les convocations)
- Sujet
- Document 1 pour le jury (*feuille 6/9*)
- Document 2 pour le candidat (*feuille 7/9*)
- Documents 3 (4h-8h) ou (5h-7h) (*feuilles 8/9*) pour le jury
- Document 4 (4h-8h) ou (5h-7h) (*feuilles 9/9*) pour le candidat

\* afin d'offrir à chaque centre plus de souplesse pour gérer ses contraintes, il a été donné la possibilité de choix entre deux répartitions horaires (4 ou 5 h le 1<sup>er</sup> jour, 8 ou 7 h le second). En fonction de l'horaire retenu, il conviendra de remettre au candidat les documents 3 et 4 (4-8) ou 3 et 4 (5-7). Ce document est prévu en double exemplaire, un exemplaire jury et un exemplaire candidat.

Examen : <b>Brevet Professionnel</b>	Session <b>2008</b>	<b>NOTE EXPLICATIVE</b>
Spécialité : <b>BOULANGER</b>	<b>U 10 : Fabrication d'une commande</b>	
Temps alloué : <b>12 heures</b>	Coefficient : <b>12</b>	1 sur 1

# CONSIGNES AUX RESPONSABLES TECHNIQUES DES CENTRES D'EXAMEN

## 1° ORGANISATION DE L'ÉPREUVE

La durée de l'épreuve est de 12 heures réparties sur deux journées [4 (ou 5) heures le premier jour et 8 (ou 7) heures le deuxième jour].

**La rédaction des fiches de matière d'œuvre et d'organisation a lieu la première journée, d'une durée libre, incluse dans les 4 (ou 5) premières heures de l'épreuve.**

Le candidat doit réaliser les produits demandés en se conformant à sa fiche de matière d'œuvre et à son document d'organisation. Il peut éventuellement apporter de légères modifications, soit pour mieux tenir compte de l'évolution effective des pâtes, soit pour rectifier le retard qu'il aurait pris par rapport à ses prévisions. *Dans ce cas, il doit justifier ses décisions par une note écrite remise au jury à la fin de l'épreuve.*

Il conviendra de procéder au choix du nombre de pièces de pain classique pour chaque catégorie, en fonction des surfaces de cuisson de chaque centre. Le référentiel de l'examen prévoit que les 2 pétrissées de pain correspondent à des coulages de 5 litres minimum chacune.

Les convocations seront établies par séries de 1, 2, 3 ou 4 candidats selon le matériel disponible, les séries seront à intervalles de 2 heures, 2 heures 30, ou 3 heures selon les surfaces de cuisson disponibles.

Les fours seront à la disposition des candidats pendant :

- 2 heures pour une surface de 6 m<sup>2</sup>
- 2 heures 30 pour une surface de 5 m<sup>2</sup>
- 3 heures pour une surface de 4 m<sup>2</sup>

***NB : Aucun document ne doit être emporté par les candidats à la fin de chaque journée.  
Toute personne étrangère au jury est interdite dans la salle.***

## 2° CONDITIONS MATERIELLES

Le candidat aura à sa disposition un pétrin d'environ 5 à 12 litres de coulage, un batteur d'environ 2 à 5 litres de coulage, une façonneuse, un parisien, une chambre de pousse contrôlée, un tour, un meuble frigorifique, un four pour les cuissons de pain, un petit four ventilé ou un étage de four indépendant pour les cuissons de viennoiseries ainsi que tous les ustensiles classiques.

Les chambres de pousse contrôlée seront réglées en permanence à 9/10 °C pour permettre de

Examen : <b>Brevet Professionnel</b>	Session <b>2008</b>	<b>CONSIGNES AUX CENTRES</b>
Spécialité : <b>BOULANGER</b>	<b>U 10 : Fabrication d'une commande</b>	
Temps alloué : <b>12 heures</b>	Coefficient : <b>12</b>	1 sur 2

stocker dans la même chambre les pains de candidats travaillant à des horaires différents.

Les créneaux horaires de cuisson sont les suivants :

- 2 heures en début de la deuxième journée pour la pousse contrôlée,
- x heures en fin de la deuxième journée pour les autres produits selon la surface du four.

Les pains spéciaux doivent faire l'objet de 3 pétrissages différents.

Les candidats ne sont pas autorisés à utiliser de gabarits pour la réalisation de décors (sauf si la réalisation a lieu sur place).

L'exposition des produits finis (sans accessoire extérieur) doit se faire dans une salle proche des fournils. Le candidat disposera de 30 minutes après la fin de l'épreuve

### **3° CONDITIONS D'ÉVALUATION**

Il est recommandé de prévoir :

- 2 correcteurs pour le suivi de 4 candidats ou 3 pour 6 ou plus selon le nombre de candidats. Ces personnes seront présentes pendant toute la durée de l'épreuve.
- 4 à 5 membres de jury pour la notation des produits finis. Ces personnes seront convoquées soit :
  - à la fin de la journée si le nombre de candidats est réduit,
  - à l'issue de l'épreuve des premiers candidats si leur nombre est important, l'évaluation ne pouvant se faire rapidement.

### **4° DOCUMENTS A COMPLETER PAR LE RESPONSABLE TECHNIQUE**

Mentions	page
Les horaires retenus par le centre .....	1/9
Le litrage des matériels de pétrissage disponibles .....	1/9
Les surfaces de cuisson disponibles .....	1/9
Les horaires des 2 journées .....	2/9
Les horaires de cuisson .....	2/9
Le nombre de pièces de pain pour chaque catégorie	3/9

<b>Examen : Brevet Professionnel</b>	<b>Session 2008</b>	<b>CONSIGNES AUX CENTRES</b>
<b>Spécialité : BOULANGER</b>	<b>U 10 : Fabrication d'une commande</b>	
<b>Temps alloué : 12 heures</b> <b>Coefficient : 12</b>	<b>2 sur 2</b>	

## FICHE DE MATIERES D'ŒUVRE POUR CHAQUE CANDIDAT

### Quantités données à titre indicatif, des variations sont possibles selon les candidats

Farine type 55	5 kg	Lait	1 litre
Farine de gruau	5 kg	Beurre	1 kg
Farine de tradition	25 kg	Beurre de tourage	1 kg
Farine de seigle	5 Kg	Œufs	40
Sel	700 g	Poudre à crème	100 g
Levure	1 kg	Levain dur	400 g
Sucre	600 g	Pâte fermentée à base de farine de tradition	4 Kg
Raisins secs	150g	Aiguillettes d'oranges confites	15
Tablettes chocolat	Qs		

Fruits pour une trentaine de viennoiseries (assortiment de fruits frais et au sirop)

Trois ingrédients pour pain aromatique sur une base de 2kg de farine

Ingrédients pour produits traiteur :

- 4 tomates, 1 oignon,
- Fromage : chèvre (une buchette), gruyère râpé (200g)
- Jambon (5 tranches), lardons (300g)

<b>Examen : Brevet Professionnel</b>	<b>Session 2008</b>	<b>MATIERES D'ŒUVRE POUR CHAQUE CANDIDAT</b>
<b>Spécialité : BOULANGER</b>		<b>U 10 : Fabrication d'une commande</b>
<b>Temps alloué : 12 heures</b>	<b>Coefficient : 12</b>	1 sur 1

**OUTILLAGE ET MATERIEL**  
**A FOURNIR PAR LE CANDIDAT**

Rouleaux  
Couteaux  
Coupe-pâte  
Ciseaux  
Lame pour couper  
Petit matériel personnel  
Calculatrice non programmable  
Feutres de différentes couleurs  
Tenue de travail complète, sans marque distinctive,  
et chaussures de travail alimentaire (obligatoire)

Examen : <b>Brevet Professionnel</b>	Session <b>2008</b>	<b>MATERIEL CANDIDAT</b>
Spécialité : <b>BOULANGER</b>	<b>U 10</b> : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : <b>12 heures</b>	Coefficient : <b>12</b>	1 sur 1