

## PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Vous êtes chargé(e) d'organiser avec un ouvrier, la production journalière d'une boulangerie située dans une galerie marchande d'un grand centre commercial qui offre à sa clientèle des produits de qualité : pain de tradition française, produits frais.

### *Vous avez*

- \* La liste des produits à fabriquer.
- \* Les impératifs techniques et commerciaux
- \* le descriptif du matériel

### *Vous devez*

#### **Déterminer**

- \* Le nombre de pétrissées, leur composition, leur nature, la liste et les quantités de matières premières à mettre en oeuvre.
- \* Le nombre de fournées nécessaires, ainsi que leur composition.
- \* Compléter la liste du personnel en déterminant les compétences de chacun ainsi que les horaires de travail.
- \* Planifier les fabrications, en fonction des contraintes qui vous sont imposées et des choix que vous avez faits.
- \* Répartir la charge de travail entre vous et votre collègue en fonction des compétences de chacun.

### **Recommandations**

- \* Vous devez privilégier la qualité des produits mis à la vente.
- \* Vous pouvez justifier vos choix sur les annexes fournies ou sur des feuilles supplémentaires, par tous commentaires que vous jugerez utiles et nécessaires.

### *Indications complémentaires*

L'usage de la calculatrice est autorisé.

**L'échange de calculatrices entre candidats est interdit.**

Examen : Brevet Professionnel	Session 2008 sujet 2	SUJET
Spécialité: BOULANGER	E4 (U41): Diagramme de Production	
Temps alloué : 3 heures ~ Coefficient : 3	Page 1 sur 10	

**Liste et utilisation des documents et annexes mis à votre disposition**

<b>Pagination</b>	<b>Libellé - contenu</b>	<b>Utilisation</b>
1/10	Présentation générale	
2/10	Liste et utilisation des documents et annexes	
3/10	Commande pour la journée complète	
4/10	Descriptif du matériel disponible	A compléter et à rendre en fin d'épreuve
5/10	Ressources en personnel	A compléter et à rendre en fin d'épreuve
6/10	Tableau récapitulatif des quantités à fabriquer	A compléter et à rendre en fin d'épreuve
7/10	Tableau de répartition des cuissons	A compléter et à rendre en fin d'épreuve
8/10	Tableau des recettes sur une base de 1 Kg de farine	A compléter et à rendre en fin d'épreuve
9/10	Planning d'organisation	A compléter et à rendre en fin d'épreuve
10/10	Planning d'organisation	Brouillon

Examen : Brevet Professionnel	<b>Session 2008</b>
Spécialité: Boulanger	<b>SUJET</b>
Temps alloué : 3 heures ~ Coefficient : 3	E4 (U41) Diagramme de Production
	Page 2 sur 10

**Commande pour la journée complète**

- 210 baguettes de 250 g	- 150 demi-baguettes de 125 g
- 140 baguettes de tradition française de 250 g	- 60 baguettes de tradition aux graines de 250 g
- 80 baguettes bises de 250 g	- 60 baguettes de campagne de 250 g
- 40 pains de campagne de 300 g	- 20 pains complets de 300 g
- 36 demi-baguettes viennoises de 125 g	- 36 demi-baguettes viennoises aux pépites de chocolat de 150 g
- 40 pains au levain de 800 g	
<b><i>Viennoiserie</i></b>	
- 300 croissants	- 12 brioches Nanterre de 250 g
- 210 pains au chocolat	- 12 brioches tressées de 300 g
- 120 couques	- 150 brioches individuelles en forme de navette de 50 g

***Impératifs commerciaux***

Ouverture du magasin de 9h00 à 21h00

Examen : Brevet Professionnel	<b>Session 2008</b>
Spécialité: Boulanger	<b>SUJET</b>
Temps alloué : 3 heures ~ Coefficient : 3	E4 (U41) Diagramme de Production
	Page 3 sur 10



## Descriptif du matériel disponible

Matériel	Caractéristiques	Contenances correspondantes
1 four électrique	4 bouches superposées, surface de cuisson : 6 m <sup>2</sup>	
1 four ventilé	8 plaques pâtisseries de 60X40	
1 armoire de fermentation contrôlée	Contenance 24 litres de coulage	
1 armoire de fermentation contrôlée	Pour le pain au levain	
2 armoires de fermentation contrôlée à 2 compartiments indépendants pour pâte levée feuilletée	Contenance totale 48 plaques 60X40	
1 pétrin à spirale	Contenance 150 litres	
1 pétrin à spirale	Contenance 50 litres	
1 laminoir		
1 diviseuse hydraulique		
1 façonneuse		
Parisiens	En nombre suffisant	
Plaques viennoises	Plaques de 6	
Tour réfrigéré	3 portes (pour le stockage des denrées périssables, pâtes fermentées)	
1 chambre froide	Stockage 24 bacs de pâte pour du pointage retardé	

Examen : Brevet Professionnel	Session 2008
Spécialité: Boulanger	SUJET
Temps alloué : 3 heures ~ Coefficient : 3	E4 (U41) Diagramme de Production
	Page 4 sur 10

## Ressources en personnel

Complétez le tableau suivant :

Personnel	Coefficient	Qualification	Horaires de travail	Légende imposée
Vous-même	195		De	Pétrissage : couleur bleue <input type="checkbox"/>
				Manipulation : couleur jaune <input type="checkbox"/>
			A	Cuisson : couleur rouge <input type="checkbox"/>
				Mise au froid $\longrightarrow$ 
Ouvrier	185		De	Pétrissage : couleur bleue <input checked="" type="checkbox"/>
				Manipulation : couleur jaune <input checked="" type="checkbox"/>
			A	Cuisson : couleur rouge <input checked="" type="checkbox"/>
				Mise au froid $\longrightarrow$ 

Examen : Brevet Professionnel	Session 2008
Spécialité: Boulanger	SUJET
Temps alloué : 3 heures ~ Coefficient : 3	E4 (U41) Diagramme de Production
	Page 5 sur 10

**TABLEAU RECAPITULATIF DES QUANTITES A FABRIQUER**

Commande		Poids correspondants			Pétrissage		Cuisson		
Quantités	Produits	Cuit en g	Pâton en g	Masse de Pâte en Kg	Nombre	Matériel	Nombre de pièces / m2	Nombre pièces / tapis	Nombre de tapis
210	Baguettes	250							
150	Demi-baguettes	125							
140	Baguettes de tradition	250							
60	Baguettes tradition aux graines	250							
80	Baguettes bises	250							
60	Baguettes de campagne	250							
40	Pains de campagne	300							
20	Pains Complets	300							
36	Demi-baguettes Viennoises	125							
36	Demi-baguettes Viennoises aux pépites de chocolat	150							
40	Pains au levain	800							
							<b>Nb de pièces/plaque</b>	<b>Nombre de plaques</b>	
300	Croissants		60						
210	Pains au chocolat		60						
120	Couques		60						
12	Nanterre	250							
12	Brioche tressées	300							
150	Brioche individuelles en forme de navette	50							

SUJET

SESSION 2008

E4 (U41): Diagramme de Production

6 sur 10 Pages

**Viennoiseries**

Examen : Brevet Professionnel

Spécialité: BOULANGER

Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3

**TABLEAU DE REPARTITION DES CUISSONS SUR SOLES**

Nombre	Fournée		Fournée		Fournée		Fournée		Fournée		Fournée		Fournée		Fournée		Fournée		Fournée		Fournée	
	pièces	tapis	pièces	tapis	pièces	tapis	pièces	tapis	pièces	tapis	pièces	tapis	pièces	tapis	pièces	tapis	pièces	tapis	pièces	tapis	pièces	tapis
Pains	210 Baguettes																					
	150 Demi-baguettes																					
	140 Baguettes tradition																					
	60 Baguettes tradition aux graines																					
	80 baguettes bises																					
	60 Baguettes de campagne																					
	40 Pains de campagne																					
	20 pains complets																					
	36 Demi-baguettes viennoises																					
	36 Demi-baguettes viennoises aux																					
	40 Pains au levain																					
PETRISSEE																						

**TABLEAU DE REPARTITION DES CUISSONS SUR VENTILE**

Viennoiseries	Plaques	Plaques	Plaques	Plaques	Plaques	Plaques	Plaques	Plaques	Plaques	Plaques
	300 Croissants									
210 Pains au chocolat										
120 Couques										
12 Nanterre										
12 Brioches tressées										
150 Petites Brioches										

Examen : Brevet Professionnel

Spécialité: BOULANGER

Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3

Session 2008

E4 (U41): Diagramme de Production

Page7 sur 10

**SUJET**

**Tableau des recettes à remplir en % ou en grammes sur une base d'un kilogramme de farine**

Fabrications	Pain courant	Tradition	Tradition aux graines	Baguette bise	Baguette et pain de campagne	Complet	Viennoises	Pain au levain	Pâte levée feuilletée	Brioche	Crème pâtissière	Pâte fermentée	Pâte fermentée tradition	Rafraîchi du levain
Poids total de pâte nécessaire														
Poids de pâte obtenu pour 1 seule recette														
Nombre de recettes														
Farine Pain courant														
Farine de tradition														
Farine de gruau														
Farine de seigle														
Farine complète														
Farine bise														
Eau														
Lait														
Oeufs														
Sel														
Levure														
Sucre														
Poudre de lait														
Matière grasse pétrissage														
Matière grasse tourage														
Produit correcteur														
Pâte fermentée														
Levain														
Poudre à crème														
Graines														

Examen : Brevet Professionnel	Session 2008	SUJET
Spécialité : BOULANGER		
Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3		
E4 (U41) : Diagramme de Production		
Page 8 sur 10		





