

Sujet N° 1

Vous devez réaliser dans le temps imparti, la commande présentée en annexes 1 et 2 :

- Pain de campagne
- Viennoiseries
- Pains garnis (sandwichs)
- Pâte à foncer ou feuilletage
- Pâte à choux
- Crème et appareils crévés
- Autres pâtes
- Pâte morte

Vous respecterez les règles d'hygiène, de sécurité et de santé au travail.
Vous utiliserez les fiches techniques jointes après les avoir rédigées.

TRAVAIL À RÉALISER

1^{er} jour : Phase 1 / Écrite et pratique - Durée 3 heures

○ **Écrit** : après avoir pris connaissance de la commande à produire, vous devez établir les fiches techniques, le bon d'économat ainsi que le diagramme de travail pour les pains et la viennoiserie.

(Annexes 1, 2 et 3 à rendre).

Remarque :

Les annexes 1 – 2 – 3 seront complétées par le candidat et remises au jury pour photocopie :

- L'original sera conservé pour la notation par le jury.
- Les photocopies seront remises au candidat pour réaliser la commande.

Le carnet personnel de recettes, élaboré tant en entreprise qu'en établissement de formation est autorisé, à l'exclusion de tout autre ouvrage. Tout apport d'accessoires ou d'éléments de décors est interdit.

○ **Pratique** : vous devez réaliser les préparations dont vous avez besoin le lendemain, puis nettoyer votre poste de travail.

2^{ème} jour : Phase 2 / Pratique et orale - Durée 7 heures

○ **Pratique** : à partir de vos préparations de la veille, de vos fiches techniques et de votre diagramme de travail, vous devez conduire les productions en respectant les consignes données, les procédés de fabrication, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail.

Vous réaliserez en pâte morte un support ou un présentoir pour mettre en valeur une production de votre choix. Vous mettez en valeur vos produits finis par une présentation soignée.

○ **Oral** : au cours d'un entretien de 10 minutes maximum, vous présentez au jury le produit de votre choix en définissant ses caractéristiques technologiques.

Vous devez maintenir votre poste de travail en état de propreté et procéder au nettoyage des matériels et des locaux en fin d'épreuve.

Sujet national	Session 2008	SUJET 1	
M.C PÂTISSERIE BOULANGÈRE			
Épreuve : E1 – Organisation et production	Durée : 10 H 00	Coef : 12	page 1/4

DATE :
Candidat N° :

COMMANDE et CALCUL DES RECETTES

Pâte à choux	Pâte feuilletée	Pâte morte
<p>Commande :</p> <ul style="list-style-type: none"> - un Saint Honoré pour 6 personnes, garni de crème pâtissière au rhum et de crème chantilly vanille, choux collés et glacés au caramel. - 12 choux taille magasin garnis de crème pâtissière au rhum et glacés au fondant blanc. 	<p>Commande :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une tarte aux pommes pour 8 personnes et 6 tartelettes, garnies de crème pâtissière au rhum et de pommes émincées, nappées au nappage blond après cuisson. - un fond rond pour la réalisation du Saint Honoré. 	<p>Commande :</p> <p>Vous devez réaliser un support ou présentoir en pâte morte de votre choix.</p> <p>L'écriture est obligatoire sur celui-ci.</p> <p>Il permettra la présentation d'un produit de votre choix.</p>
<p>Recette de base :</p> <p>¼ de litre d'eau</p>	<p>Recette de base :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 500 g de farine 	<p>Recette de base :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 500 g de farine de seigle
Autre pâte	Crèmes	Pains garnis (3 garnitures différentes)
<p>Commande :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 quatre quarts marbré vanille / cacao pour 8 personnes 	<p>Commande :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 litre ½ de crème pâtissière 	<p>Commande :</p> <p>Réaliser 6 sandwichs de 3 garnitures différentes avec les ingrédients ci-dessous.</p> <p>Réaliser les assaisonnements de chacun d'eux.</p>
<p>Recette de base :</p> <p>150 g de beurre</p>	<p>Recettes de base :</p>	<p>Ingrédients à disposition :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salade - Tomates entières - Thon à l'huile en miettes - Œufs - Poivrons vert et rouge - Maïs en boîte - Jambon cru et cuit - Miettes de crabe - Saumon fumé - Olives noires et vertes

DATE :
Candidat N° :

A RENDRE

Annexe n° 2

Commande :	
Pain de campagne	Viennoiserie
Type de fermentation : Pâte fermentée	Pâte : à brioche
<ul style="list-style-type: none"> - 6 pièces pesées à 150 g pour réaliser les pains sandwichs de 2 formes différentes - 12 pains pesés à 550 g en 3 formes différentes de votre choix 	<ul style="list-style-type: none"> - 1 couronne pesée à 300 g - 1 tresse à 3 branches pesée à 300 g en pâte - 8 brioches garnies avant cuisson de crème et de fruits - 12 brioches au sucre pesées à 60 g

Recettes et fiche technique				
Recette de base:	Pré fermentation	Pâte finale	Recette de base :	Recette pour la commande :
<ul style="list-style-type: none"> - Farine T 65 - Farine de seigle : - Sel : - Levure : - Eau : - Autres farines : 				

Procédés de fabrication							
Pain de campagne				Viennoiserie			
T° de base		Pétrissage 1ère vitesse		Pétrissage :			
T° de la farine		2ème vitesse		1ère vitesse			
T° du fournil		Pointage		2ème vitesse		Apprêt	
T° de l'eau		Apprêt		Pointage		Température de cuisson	
Température de cuisson :		Durée de cuisson		Manipulation		Durée de cuisson	

Diagramme de travail

	Durée : 3 heures												Durée : 7 heures											
Pain :																								
Pâte :																								

