

Sujet n° 2

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 chou
- 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 mettrez 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 N°2	
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"> 1 Paris-Brest de 8 personnes au praliné le reste en éclairs garnis de crème pâtissière vanille et glacés 	<p>Commande :</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 quiche lorraine de 8 personnes avec le reste de la pâte, réaliser des petits fours salés : croissants, saucisses, allumettes 	<p>Commande :</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 présentoir de votre choix pour présenter un produit à votre convenance, écriture au cornet obligatoire
<p>Recette de base :</p> <ul style="list-style-type: none"> eau ou lait : 250 gr 	<p>Recette de base :</p> <ul style="list-style-type: none"> Farine T55 : 500 gr 	<p>Recette de base :</p> <ul style="list-style-type: none"> Farine de seigle : 500 gr
Autre pâte	Crème	Pains garnis (3 garnitures différentes)
<p>Commande :</p> <ul style="list-style-type: none"> Réaliser un cake de 8 personnes aux fruits confits et raisins 	<p>Commande :</p> <ul style="list-style-type: none"> À partir de 1 litre de lait, réaliser une crème pâtissière vanille et une crème mousseline pralinée 	<p>Commande :</p> <ul style="list-style-type: none"> À partir des petits pains fabriqués, réaliser 6 sandwiches garnis de 3 variétés différentes avec les produits proposés ci-dessous.
<p>Recette de base :</p> <ul style="list-style-type: none"> 100 g de beurre 	<p>Recette de base :</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 litre de lait 	<p>Ingrédients à disposition :</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade Tomates Cornichons Moutarde Truites fumées Jambon blanc Mayonnaise Emmental en lamelles Œufs Rosette Beurre

DATE :
Candidat N° :

Commande	
Pain de campagne	Viennoiserie
Type de fermentation : Pâte fermentée	Pâte levée feuilletée
Commande : <ul style="list-style-type: none"> • 3 couronnes pesées à 650 g • 12 pièces pesées à 450 g (2 formes différentes) • 6 pains pesés à 150 g de 2 formes différentes pour vos sandwichs 	Commande : <p>À partir de 1 kg de farine, réaliser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 18 croissants. • 10 roulés aux pépites de chocolat. • 10 couques aux fruits frais .

Recettes et fiche technique

Recette de base:	Pré Fermentation	Pâte finale	Recette de base :	Recette pour la commande :
- 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 :																								

DATE :
Candidat N° :**Fiche technique des produits de pâtisserie****Produit : 1 cake aux fruits de 8 personnes**

Bon d'économat			Phases techniques de fabrication
ÉLÉMENTS	UNITÉ	QUANTITÉ	(PROGRESSION DU TRAVAIL)