

Sujet N° 4

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 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 4	
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 Saint Honoré de 6 personnes garni de crème chantilly (1/2 litre de crème). • avec le reste de pâte à choux, réaliser des éclairs vanille, glacé fondant 	<p>Commande :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 fond de 6 personnes pour le Saint Honoré. • 1 galette des rois de 6 personnes garnie de crème d'amande (fournie par le centre). • 6 tartelettes garnies de crème d'amande et poire 	<p>Commande :</p> <p>Réaliser de la pâte morte pour confectionner un présentoir. Il servira à mettre en valeur l'un de vos produits. Le thème est libre</p> <p>Écriture au cornet obligatoire</p>
<p>Recette de base :</p> <ul style="list-style-type: none"> • À partir de ¼ de litre d'eau ou de lait • Réaliser de la crème pâtissière à partir de ½ litre de lait et réaliser ½ litre de crème chantilly 	<p>Recette de base :</p> <ul style="list-style-type: none"> • À partir de 500 g de farine 	<p>Recette de base :</p>
Autre pâte	Crèmes	Pains garnis (3 garnitures différentes)
<p>Commande :</p> <p>À partir de 6 œufs, réaliser une génoise pour 8 personnes.</p>	<p>Commande :</p> <p>½ litre de crème pâtissière</p>	<p>Commande :</p> <p>À partir des petits pains fabriqués, réaliser 6 sandwiches garnis de 3 variétés différentes avec les produits proposés ci-dessous.</p>
<p>Recette de base :</p>	<p>Recettes de base :</p>	<p>Ingrédients à disposition :</p> <ul style="list-style-type: none"> • jambon de pays, beurre • œufs, tomate, mayonnaise • thon, crudité, mayonnaise • gruyère en tranches • rosette en tranches

DATE :
Candidat N° :

Commande :				
Pain de campagne			Viennoiserie	
Type de fermentation : sur poolish de moitié (préparé la veille)			Pâte : à brioche fine à partir d'un kilo de farine	
Commande : <ul style="list-style-type: none"> • 3 pains tressés de 500 gr • 3 couronnes de 500 gr • 5 demi-baguettes de 150 gr (sandwiches) • 15 pièces pesées à 80 fr dont 5 auvergnats (sandwiches) • 5 tabatières et le reste de pâte en formes libres 			Commande : <ul style="list-style-type: none"> • 2 brioches à tête pesées de 250 gr chacune • 5 brioches à tête pesées de 60 gr (suivant les moules disponibles) • 18 pièces pesées de 60 gr garnies • 5 navettes de 60 gr. 	
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 :																				

**Fiche technique
des produits de pâtisserie**

Annexe n°3

DATE :
Candidat N° :

Produit : 1 génoise pour 8 personnes			
Bon d'économat			Phases techniques de fabrication
ÉLÉMENTS	UNITÉ	QUANTITÉ	(PROGRESSION DU TRAVAIL)