

Sujet n°8

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

- Pain de campagne
- Viennoiseries
- Pains garnis (sandwiches)
- 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 N°8	
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 brisée	Pâte morte
<p>Commande :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 1 Paris-Brest de 6 personnes garni d'une crème mousseline au praliné. ○ Le reste en choux individuels parfum chocolat avec glaçage 	<p>Commande :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 1 quiche au jambon et champignons de paris de 8 personnes. ○ Le reste en tartelettes individuelles garnies crème pâtissière et abricots. 	<p>Commande :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Réaliser un présentoir sur le thème de la boulangerie avec une écriture au cornet obligatoire et des épis de blés pour présenter une production de votre choix.
<p>Recette de base :</p> <p>À partir de ¼ de litre d'eau ou de lait.</p>	<p>Recette de base :</p> <p>À partir de 500 g de farine.</p>	<p>Recette de base :</p> <p>À partir de 500 g de farine de seigle.</p>
Autre pâte : quatre-quarts	Crème pâtissière	Pains garnis (3 garnitures différentes)
<p>Commande :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 150 gr de beurre 	<p>Commande :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 1,5 litre de lait 	<p>Commande :</p> <p>À partir des petits pains fabriqués, réaliser 6 pains garnis de 3 variétés différentes avec les produits proposés ci-dessous.</p>
<p>Recette de base :</p>	<p>Recette de base :</p>	<p>Ingrédients à disposition :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ salade ○ tomates ○ jambon cru ○ thon ○ rosette ○ emmental tranche ○ beurre ○ œufs durs

Annexe n° 2

DATE :
Candidat N° :

Commande :	
Pain de campagne	Viennoiserie
Type de fermentation : Poolish de la veille	Pâte à brioche
<ul style="list-style-type: none"> ○ 6 pains sandwichs de 150 gr en pâte de 2 formes différentes. ○ 12 pains pesés à 550 gr façonnage en 3 formes différentes de votre choix. 	<p>À partir de 1 kg de farine, réaliser :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 1 couronne pesée à 350 gr ○ 1 tresse à 3 branches pesée à 300 gr ○ 8 petites brioches à têtes pesées à 50 gr ○ 16 pièces pesées à 60 gr pour moitié garni avant cuisson de crème et de fruits pour l'autre moitié garniture après cuisson.

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 : Pâte à choux pour ¼ de litre de liquide			
Bon d'économat			Phases techniques de fabrication
ÉLÉMENTS	UNITÉ	QUANTITÉ	(PROGRESSION DU TRAVAIL)