Sujet n° 9

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 crémés
- 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

1er 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 :

- o L'original sera conservé pour la notation par le jury.
- o 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°9	
M.C PÂTISSERIE	BOULANGÈRE			
Épreuve :E1 – Organisation et production	Durée : 10 H 00	Coef: 12	page 1/4	

Annexe n° 1

À RENDRE

DATE:

Candidat N°:

COMMANDE et CALCUL DES RECETTES

Pâte à choux	Pâte brisée	Pâte morte
Commande: o 1 Paris-Brest de 6/8 personnes garni de crème mousseline pralinée. o Le reste en éclairs parfum vanille, glaçage fondant blanc.	Commande: o 1 tarte de 6/8 personnes aux pommes et compote. o Avec le reste, tartelettes (même garniture).	Commande: o 1 présentoir avec 5 roses et feuilles pour présenter une production de votre choix. o Ecriture au cornet obligatoire
Recette de base : À partir de ¼ de litre d'eau ou de lait.	Recette de base : À partir de 500 g de farine.	Recette de base : À partir de 500 g de farine de seigle.
Autre pâte	Crème	Pains garnis (3 garnitures différentes)
Commande: Cake salé (8 personnes) à l'aide des fournitures mises à votre disposition.	Commande : Crèmes pâtissière et mousseline.	Commande: À partir des petits pains fabriqués, réaliser 6 pains garnis de 3 variétés avec les produits proposés ci-dessous
Recette de base :	Recette de base : 1 litre ½ de lait.	Ingrédients à disposition : Salade verte, thon, mayonnaise, tomates, blanc de poulet, jambon cru, beurre, cornichons, œufs durs.

Annexe n° 2

			_	
\mathbf{n}	Λ	т	_	
u	-		ᆮ	

Candidat N°:

		Comr	mande :			
Pain o	de campagne			Vienno	oiserie	
Type de fermentation : Pointage retardé			Pâte levée feuilletée			
À partir de 3 Kg de	farine au total, réa	aliser :	À partir de 1 k	g de farin	e, réaliser :	
formes différent sandwichs. • Le reste de la p	chs pesés à 150 g tes pour la fabrica pâte en pâtons pes rmes différentes	tion de vos	12 croiss12 roulés12 couqu	aux pép	ites de chocolat uits frais	
	R	ecettes et f	iche technique			
Recette de base:	Pré Fermentation	Pâte Finale			Recette pour la commande :	
- Farine T 65 - Farine de seigle - Sel - Levure	-	-			-	
- Eau - Autres farines	- - 	- -	-		-	
		Procédés d	e fabrication			
Pain	de campagne			Vienn	oiserie	
T° de base	Pétrissage 1ère vitesse		Pétrissage :			
T° de la farine	2ème vitesse	9	1ère vitesse			
T° du fournil	Pointage	Pointage			Apprêt	
T° de l'eau	Apprêt	Apprêt			Température de cuisson	
Température de cuisson :	1 1		Manipulation		Durée de cuisson	

Diagramme de travail

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

M.C Pâtisserie boulangère Épreuve : E1 - Organisation et production

Annexe n°3

Fiche technique des produits de pâtisserie

	-	-
117	1 1-	
$\boldsymbol{\nu}$		

Candidat N°:

uit : Cake salé (8 personnes)			
Bon d'économat			Phases techniques de fabrication
ÉMENTS	UNITÉ	QUANTITÉ	(PROGRESSION DU TRAVAIL)
		,	
-			