



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP Nord Pas-de-Calais pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Campagne 2009

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

FICHE DE COMMANDE

Votre employeur vous demande de réaliser les produits de boulangerie et de viennoiserie relatifs à la commande présentée sur le document A, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

TRAVAIL À REALISER

JOUR 1

Phase 1- Écrite et pratique - durée 2 heures

- Écrit : Après avoir pris connaissance de la commande à produire, vous devez établir les fiches techniques (annexes 1.1 et 1.2) et l'organigramme de votre travail pour 2 jours sur l'annexe 1.2.
- Pratique : Vous devez réaliser les préparations dont vous aurez besoin le lendemain, puis nettoyer votre plan de travail.

JOUR 2

Phase 2 – Pratique et orale – Durée 7 heures

- Pratique : A partir de vos préparations de la veille, de vos fiches techniques et de votre organigramme de travail, vous devez conduire toutes les productions en respectant les consignes données, les procédés de fabrication, les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels.
Vous réaliserez les éléments de décor sur un thème de votre choix.
- Oral : Vous présenterez vos produits finis en les mettant en valeur par un rangement soigné.
Vous expliquerez les méthodes de fabrication et justifierez les éventuelles corrections apportées à votre fiche technique au cours de la production.

Vous procéderez à la remise en état de propreté de votre plan de travail, du matériel et des locaux.

IMPORTANT :

- **Le candidat est autorisé à utiliser son carnet personnel de recettes pour réaliser sa fiche technique.**
- **La crème pâtissière et la crème d'amande sont fournies par le centre d'examen.**
- **Aucune pâte fermentée n'est fournie.**

Session 2009

Examen et spécialité : **MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE**

Intitulé de l'épreuve : **E.1_ ORGANISATION ET PRODUCTION**

Phase 1 : écrite et pratique (2h00) - Phase 2 : pratique et orale (7h00)

| | | | | |
|---------------------------|----------------------------|---------------------|-------------------------|--------------------------------|
| Type SUJET N° 1 | Facultatif : date et heure | Durée : 9h00 | Coefficient : 12 | N° de page/total 1/6 |
|---------------------------|----------------------------|---------------------|-------------------------|--------------------------------|

1) Pain de tradition Française sur poolish de la veille :

- 12 baguettes de 250 gr
- 8 pains longs de 400 gr
- 5 pains courts de 250 gr
- 2 baguettes épis de 250 gr
- 6 pièces de 400 gr de 2 formes différentes

2) Pain à base de farines diverses**Pain complet :**

12 pains de 350 gr en pâte

3) Pain enrichi ou aromatique :**Pain viennois :**

16 petits pains 70 gr en pâte
8 baguettes de 320 gr en pâte

4) Pain régional ou européen :**Pain brié :**

6 pains de 500 gr en pâte

5) Pâte à brioche :

À partir d'un kg de farine, réaliser la commande suivante :

10 brioches à tête de 50 gr en pâte
15 pièces garnies de 3 formes différentes de 50 gr en pâte
Avec le reste de pâte 3 pièces dont 1 tresse

6) Pâte levée feuilletée :

À partir d'un kg de farine, réaliser la commande suivante :

12 pains au chocolat
24 pièces garnies de crème et de fruits de 3 formes différentes

7) 4) Pain décoré

À partir d'un kilogramme minimum de pâte prélevée, réaliser un décor de votre choix, avec deux techniques de décor et une écriture.

| | |
|---|------------|
| MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE | N°1 |
| E .1 – ORGANISATION ET PRODUCTION) | 2/6 |

On donne :

- Les matières premières
- Les fiches techniques
- Les matériels
- Les produits de nettoyage
- Les consignes.

On demande :

- De fabriquer des produits de boulangerie en pain de tradition Française, à base de farines diverses, enrichi ou aromatique, régional ou européen,
- De fabriquer des produits de viennoiseries en pâte levée feuilletée et en pâte levée briochée,
- De fabriquer des éléments de décor suivant les techniques de découpage et de façonnage ainsi qu'une écriture pour la pièce décorée.

On exige :

- Des produits conformes à la réglementation et à la commande,
- Respect de la fiche technique,
- Qualité des produits réalisés,
- Présentation des produits finis,
- Réponses cohérentes aux questions orales,
- Remise en état du plan de travail, du matériel et des locaux.

| | |
|---|------------|
| MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE | N°1 |
| E .1 – ORGANISATION ET PRODUCTION | 3/6 |

1) Pain de tradition Française : (4 points)

Pétrissage amélioré sur poolish de la veille

Pesage et façonnage manuel

Réaliser la commande suivante : (poids cuits)

- 12 baguettes de 250 gr :
- 8 pains longs de 400 gr :
- 5 pains courts de 250 gr :
- 2 baguettes épis de 250 gr :
- 6 pièces de 400 gr de 2 formes différentes :
- :

Total de pâte :

| Ingrédients de base | Coeff | Total de la pétrissée | Poolish | Reste à pétrir |
|--------------------------|-------|-----------------------|---------|----------------|
| Farine Tradition :.....g | |g |g |g |
| Eau :.....g | |g |g |g |
| Sel :.....g | |g |g |g |
| Levure :.....g | |g |g |g |
| Total :g | |g |g |g |

| | | | |
|--------------|-----------------|-------------------|--------------------------|
| T° de Base : | T° du Fournil : | T° de la Farine : | T° de l'eau de coulage : |
|--------------|-----------------|-------------------|--------------------------|

2) Autres pains : (3 x 2 points) soit 2 points par recette

| Pain à base de farines diverses | | | | Pain enrichi ou aromatique | | | | Pain régional ou européen | | | |
|--|-------|-------------|-------|---|-------|-------------|-------|---|-------|-------------|-------|
| Commande : Pain complet*. 12 pains pesés à 350 gr :..... | | | | Commande : Pain viennois 8 baguettes de 320 gr :..... 16 petits pains de 70 gr :..... | | | | Commande : Pain brié 6 pains pesés à 500 gr :..... | | | |
| Ingrédients | base | coeff | masse | Ingrédients | base | coeff | masse | Ingrédients | base | coeff | masse |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| T° de base : | | T°fournil : | | T° de base : | | T°fournil : | | T° de base : | | T°fournil : | |
| T° farine : | | T°eau : | | T° farine : | | T°eau : | | T° farine : | | T°eau : | |

• : pâte fermentée

| | |
|--|-----|
| MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE | N°1 |
| E .1 – ORGANISATION ET PRODUCTION | 4/6 |

Entretien oral :

➤ Présentation des produits finis

Présenter vos produits au jury.

- Pain de tradition Française sur poolish,
- Pain complet,
- Pain viennois,
- Pain brié,
- Pâte à brioche,
- Pâte levée feuilletée,
- Pain décoré.

➤ Méthodes de fabrication :

Expliquer les méthodes de fabrication des produits.

Fiche technique

Justifier les éventuelles corrections apportées à sa fiche technique au cours de sa production.

| | |
|---|-------------|
| MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE | N° 1 |
| E .1 – ORGANISATION ET PRODUCTION | 6/6 |