



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 RÉALISER

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 et l'organigramme de votre travail pour 2 jours annexe 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 (2 h 00) - Phase 2 : Pratique et Orale (7 h 00)					
Type SUJET N° 2	Facultatif : date et heure	Durée 9 h 00	Coefficient 12	N° de page/ Total : 1/6	

1 - Pain "Tradition Française" sur poolish de la veille :

Réaliser la commande de pains cuits suivant :

- 2 couronnes 600gr
- 5 pains 400gr
- 10 baguettes 220gr
- 6 ficelles 120gr
- 10 petits pains 60gr

2 - Pain à base de farines diverses

▪ **Pain au seigle :**

- 3 vaudois pesés à 500gr
- 3 tabatières pesées à 500gr
- 3 fendus pesés à 500gr
- 3 pièces aux choix du candidat pesées à 500gr

3 - Pain enrichi ou aromatique :

- 8 pains aromatiques aux raisins pesés à 350gr

4- Pain régional ou européen :

- 6 pains de Lodève de poids identique, à partir 1kg de farine

5 - Pâte levée feuilletée :

À partir d'un kg de farine avec une pâte levée feuilletée, réaliser :

- 12 pains au chocolat
- 24 pièces de 3 formes différentes garnies avant cuisson de 80gr cuit

6 - Pâte à brioche :

À partir d'un kg de farine avec une pâte à brioche, réaliser :

- 15 petites brioches à têtes pesées à 60gr
- 18 pièces de 3 formes différentes garnies avant cuisson de 80 gr cuit

7- 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° 2
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 à brioche,
- 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°2
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 de pains cuits :

- 2 couronnes 600 gr cuit
- 5 pains 400 gr cuit
- 10 baguettes 200 gr cuit
- 6 ficelles 120 gr cuit
- 10 petits pains 60 gr cuit

Ingrédients de base	Coeff.	Total de la pétrissée	Poolish	Resté à pétrir
Farine..... g g g g
Eau..... g g g g
Sel..... g g g g
Levure..... g g g g
Masse..... g	 g g g
T°C fournil :	T°C farine :	T°C de base :	T°C eau de coulage :	

2 - Autres pains :

(2 points)

(2 points)

(2 points)

Pain à base de farines diverses				Pain enrichi ou aromatique				Pain régional ou européen			
Commande : (en pâte) Pain au seigle .3 vaudois, 3 tabatières, 3 fendus pesés à 500 gr 3 pièces au choix pesées à 500 gr.				Commande : (en pâte) Pain aromatique aux raisins 8 pains aromatiques pesés à 350 gr				Commande : (en pâte) Pain de Lodève 6 pains de lodève de poids identique à partir de 1 kg de farine			
Ingrédients	Base	Coef	Masse	Ingrédients	Base	Coef	Masse	Ingrédients	Base	Coef	Masse
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
Masse				Masse				Masse			
T°C farine :		T°C base :		T°C farine :		T°C base :		T°C farine :		T°C base :	
T°C fournil:		T°C eau :		T°C fournil :		T°C eau :		T°C fournil :		T°C eau :	

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

E .1 – ORGANISATION ET PRODUCTION)

N°2

4/6

ÉPREUVE ORALE

ENTRETIEN ORAL

➤ Présentation des produits finis

Présenter vos produits au jury.

- Pain de tradition française,
- Pains de campagne sur pâte fermentée,
- Pains aromatique aux raisins,
- Pain régional : pain de Lodève,
- Brioches,
- Pâte levée feuilletée (pain au chocolat, 3 formes variées).

➤ 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.