



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, **annexe 1.1** et l'organigramme de votre travail pour 2 jours, **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** : À 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° 8

Durée : 9h00

Coefficient : 12

N° de page
1/6

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

Réaliser la commande suivante de pains cuits :

- 10 baguettes de 300 g
- 8 pains longs de 400 g
- 6 pains courts de 300 g
- 4 épis de 300 g
- 6 pièces de 2 formes différentes pesés à 400 g

2) Pain à base de farines diverses :

- Pain au son : 12 pains de 2 formes différentes de 400 g (en pâte)

3) Pain enrichi ou aromatique :

- Pain viennois : 8 baguettes de 320 g en pâte
- 12 petits pains de 80 g en pâte

4) Pain régional ou européen :

- Buns : 30 pièces de 80 g en pâte

5) Pâte levée feuilletée :

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

- 12 Pains au chocolat
- 24 Pièces garnies de crème avant cuisson et de fruits de 3 formes différentes

6) Pâte à brioche :

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

- 10 petites brioches à tête de 45 g en pâte
- 30 pièces garnies avant cuisson de 3 variétés différentes (60 g en pâte)

7) Pain décoré :

Réaliser un pain décoré à partir de 1 kg de pâte prélevée sur la pétrissée.
Réaliser 2 techniques et une écriture.

On donne :

- les matières premières
- les fiches techniques
- les matériels
- 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° 8
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

- 10 baguettes de 300 g :
- 8 pains longs de 400 g :
- 6 pains courts de 300 g :
- 4 épis de 300 g :
- 6 pièces de 400 g de 2 formes différentes :

Ingrédients de base	Coeff	Total de la pétrissée	Poolish	Reste à pétrir
Farine Tradition :gggg
Eau :gggg
Sel :gggg
Levure :gggg
Total :g	ggg
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 au son				Commande : Pain viennois				Commande : Buns			
12 pâtons pesés à 400 gr :... (Réaliser 2 formes)				8 baguettes pesées à 320 gr ... 12 petits pâtons pesés à <u>80 gr</u>				30 pièces pesées à 80 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 :	

ÉPREUVE ORALE

Entretien oral :

➤ Présentation des produits finis

Présenter vos produits au jury.

- Pain de tradition Française,
- Pain au son
- Pain viennois
- Buns
- Pâte levée briochée
- 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° 8
E .1 – ORGANISATION ET PRODUCTION	
Phase 1 : Ecrite et Pratique (2h00) - Phase 2 : Pratique et orale (7h00)	6/6