



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.

**MENTION COMPLEMENTAIRE**  
**PATISSERIE BOULANGERE**

**E1 - Organisation et production.**

DUREE : 10h00  
COEFFICIENT : 12

**SUJET N°1**

Le sujet comporte 4 pages, numérotées de 1/4 à 4/4

**L'usage de la calculatrice est autorisé.**

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il soit complet

SUJET NATIONAL	Session 2009	<b>SUJET</b>
Examen : M.C. Spécialité : PATISSERIE BOULANGERE		
Épreuve E1 : Organisation et Production.	Durée : 10h00	Coefficient : 12
		Page 0/4

## Sujet N° 1

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 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<sup>er</sup> 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<sup>ème</sup> 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 2009	SUJET 1
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 feuilletée	Pâte morte
<p>Commande :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- un Saint Honoré pour 6 personnes, garni de crème pâtissière au rhum et de crème chantilly vanille, choux collés et glacés au sucre cuit.</li> <li>-le reste en choux taille magasin garni de crème pâtissière au rhum et glacé au fondant blanc, décor au cornet.</li> </ul>	<p>Commande :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- une tarte aux pommes 8 personnes et 6 tartelettes, garnies de crème pâtissière au rhum et de pommes émincés, nappées au nappage blond après cuisson.</li> <li>- un fond rond pour la réalisation du Saint Honoré.</li> </ul>	<p>Commande :</p> <p>Vous devez réaliser un support ou présentoir en pâte morte de votre choix. L'écriture est obligatoire sur celui-ci. Il permettra la présentation d'un produit de votre choix.</p>
<p><b>Recette de base :</b></p> <p>¼ de litre de liquide</p>	<p><b>Recette de base :</b></p> <p>- 500 g de farine</p>	<p><b>Recette de base :</b></p> <p>- 500 g de farine de seigle</p>
Autre pâte	Crèmes	Pains garnis (3 garnitures différentes)
<p>Commande :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 quatre quarts marbré vanille / cacao pour 8 personnes</li> </ul>	<p>Commande :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 litre ½ de crème pâtissière</li> <li>- crème chantilly fournie</li> </ul>	<p>Commande :</p> <p>Réaliser 6 pains garnis (sandwich) de 3 garnitures différentes avec les ingrédients ci-dessous. Réaliser les assaisonnements de chacun d'eux.</p>
<p><b>Recette de base :</b></p> <p>-150 g de beurre</p>	<p><b>Recettes de base :</b></p> <p>- 1.5 litre</p>	<p><b>Ingrédients à disposition :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade</li> <li>- Tomates entières</li> <li>- Thon à l'huile en miettes</li> <li>- Œufs</li> <li>- Poivrons vert et rouge</li> <li>- Jambon cru et cuit</li> <li>- Miettes de crabe</li> <li>- Saumon fumé</li> <li>- Olives noires et vertes</li> </ul>

DATE :  
Candidat N° :

Commande  
Fiche technique des produits de pâtisserie boulangère  
Recettes et diagramme d'organisation des pâtes levées

Commande :	
Pain de campagne	Viennoiserie
Type de fermentation : <b>Pâte fermentée</b>	Pâte : à brioche ( base 1 kg de farine)
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 6 pièces pesées à 150 g pour réaliser les pains garnis (sandwich) de 2 formes différentes</li> <li>- 12 pains pesés à 550 g en 3 formes différentes de votre choix</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 couronne pesée à 300 g</li> <li>- 1 tresse à 3 branches pesée à 300 g en pâte</li> <li>- 8 brioches garnies avant cuisson de crème et de fruits</li> <li>- 12 brioches au sucre pesées à 60 g</li> </ul>

Recettes et fiche technique				
Recette de base:	Pré fermentation	Pâte finale	Recette de base :	Recette pour la commande :
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Farine T 65</li> <li>- Farine de seigle :</li> <li>- Sel :</li> <li>- Levure :</li> <li>- Eau :</li> <li>- Autres farines :</li> </ul>				

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 :																				

