



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°3

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	SUJET
Examen : M.C. Spécialité : PATISSERIE BOULANGERE		
Épreuve E1 : Organisation et Production.	Durée : 10h00	Coefficient : 12
		Page 0/4

Sujet n°3

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^{er} 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^{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 2009	SUJET 3
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 sucrée	Pâte morte
<p>Commande :</p> <p>1 entremets type Paris-brest pour 8 personnes garni crème pâtissière kirsch, finition fraises et framboises, décor chantilly</p> <p>Le reste en éclairs garnis de crème pâtissière kirsch et glacés fondant</p>	<p>Commande :</p> <p>8 tartelettes individuelles aux pommes</p> <p>1 tarte de 8 personnes aux pommes</p>	<p>Commande :</p> <p>Réaliser de la pâte morte pour confectionner un présentoir. Il servira à mettre en valeur l'un de vos produits. Le thème est libre. Écriture au cornet obligatoire.</p>
<p>Recette de base :</p> <p>¼ de litre d'eau pour la pâte à choux</p>	<p>Recette de base :</p> <p>500 g de farine</p>	<p>Recette de base :</p> <p>Farine de seigle 500 g</p>
Autre pâte : génoise	Crème pâtissière	Pains garnis (À partir pain de campagne)
<p>Commande :</p> <p>À partir de 6 œufs, réaliser une génoise pour 8 personnes</p>	<p>Commande :</p> <p>À partir de 1.5 litre de lait, réaliser une crème pâtissière pour garnir les éclairs et réaliser le Paris Brest (crème chantilly fournie)</p>	<p>Commande :</p> <p>Réaliser 6 pains garnis (sandwich) avec 3 garnitures différentes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - jambon blanc - Œufs, tomate, mayonnaise - thon, crudités, mayonnaise
<p>Recette de base :</p> <p>6 œufs</p>	<p>Recette de base :</p> <p>1.5 litre de lait</p>	<p>Ingrédients à disposition :</p> <p>Beurre, cornichons, salade verte, tomates, œufs, thon, mayonnaise, fromage (tranche), moutarde, jambon blanc</p>

Annexe n° 2

DATE :
Candidat N° :

**Commande
Fiche Technique des Produits de Pâtisserie Boulangère
Recettes et diagramme d'organisation des pâtes levées**

Pain de campagne				Viennoiserie			
Type de fermentation sur poolish de moitié (préparée la veille)				Pâte levée feuilletée à partir d'1 kg de farine			
Commande : - 8 baguettes de 350 g - 12 pains de 500 g en 2 formes - 6 pains garnis (sandwich) de 150 g en 2 formes				Commande : - 18 croissants - 8 couques aux fruits frais - 8 couques aux fruits cuits			
Recette de base		Recette pour la commande		Recette de base		Recette pour la commande	
Procédés de fabrication							
Pain de campagne				Viennoiserie			
T° de base				Pétrissage :			
T° de la farine				1ère vitesse			
T° du fournil				2ème vitesse		Apprêt	
T° de l'eau				Pointage		Température de cuisson	
Température de cuisson :				Manipulation		Durée de cuisson	

Diagramme de travail

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

