



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

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

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

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Corrigé	BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION		MAL TS C BLG
	Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Boulangerie		BIS
Coefficient : 4	Durée : 6H30	Feuillet :	1/1

NOTE À L'ATTENTION DU JURY

À lire aux candidats avant le début de l'épreuve

Le carnet de recettes est **INTERDIT** pour l'élaboration du bon d'économat (partie écrite de l'épreuve).

Le carnet de recettes est accepté **uniquement pour la partie pratique** de l'épreuve (atelier).

La durée de l'épreuve **EST DE 6 h 30 mn** sans coupure

Tennis, baskets : interdits en épreuve pratique.

PAIN SPÉCIAL	
Techniques De réalisation	/10

VIENNOISERIE	
Techniques De réalisation	/10

DÉCOR	
Originalité, finesse d'exécution	/15

Aspect	/10
--------	------------

Aspect	/10
--------	------------

Présentation	/5
--------------	-----------

Originalité	/10
-------------	------------

Originalité	/10
-------------	------------

Cuisson	/5
---------	-----------

Cuisson	/5
---------	-----------

Respect de la commande : poids variétés, quantités	/10
--	------------

Respect de la commande : poids variétés, quantités	/10
--	------------

Appréciation gustative	/10
------------------------	------------

Appréciation gustative	/10
------------------------	------------

Présentation	/5
--------------	-----------

Présentation	/5
--------------	-----------

TOTAL :	/60
----------------	------------

TOTAL :	/60
----------------	------------

/20

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

/10

ORGANIGRAMME

/30

BON D'ÉCONOMAT

/20

TOTAL DES POINTS OBTENUS

/200

MOYENNE

/20

POINTS OBTENUS	X 4	=
-----------------------	------------	----------	-------

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Corrigé		BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL	
		MÉTIER(S) DE L'ALIMENTATION	
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Boulangerie		MAL TS C BLG	
Coefficient : 4	Durée : 6H30	Feuillet : 1/1	

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Corrigé		BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL	MAL TS C BLG
		MÉTIERS DE L'ALIMENTATION	
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Boulangerie			BIS
Coefficient : 4	Durée : 6H30	Feuillet : 1/3	

ANNEXE (1a) BON D'ÉCONOMAT
(PAIN DE CAMPAGNE sur poolish 1/2)

1) PAIN SPÉCIAL

Quantités	Variétés	Poids en pâte	Quantités de pâte
- 8	- baguettes à l'ancienne	- 350 g	- 2800 g
- 4	- auvergnats	- 550 g	- 2200 g
- 12	- petits pains	- 80 g	- 960 g
- 4	- pains aux fruits secs	- 350 g	- 1400 g
- 12	- pains régionaux	- 550 g	- 6600 g
Poids total de pâte pour la réalisation de la commande :			13960 g

Recette de base			Quantités à mettre en œuvre
Ingrédients	Quantités	Coef.	
- <u>Poolish 1/2</u>			- <u>Poolish 1/2</u>
- farine type 65	- 325 g	8.30	- 2698 g
- eau	- 325 g		- 2698 g
- levure	- 15 g		- 125 g
- <u>Pâte finale</u>			- <u>Pâte finale</u>
- farine type 65	- 475 g		- 3942 g
- seigle type 130	- 200 g	- 1660 g	- 1660 g
- eau	- 325 g	- 2697 g	- 2697 g
- sel	- 18 g	- 149 g	- 149 g
Masse :	1683 g		13969 g

<u>Notation</u>
Poids de pâte : / 1 pt
Recette de base : / 2 pts
Coef. : / 1 pt
Masse : / 2 pts
/ 6 POINTS

1) VIENNOISERIE

(PAIN AU LAIT)

Quantités	Variétés	Poids en pâte	Quantités de pâte
- 2	- couronnes	- 300 g	- 600 g
- 2	- tresses	- 300 g	- 600 g
- 2	- tartes aux fruits	- 150 g	- 300 g
- 32	- pièces garnies	- 70 g	- 2240 g
Poids total de pâte pour la réalisation de la commande :			3740 g

Recette de base			Quantités à mettre en œuvre
Ingrédients	Quantités	Coef.	
- farine type 55	- 500 g	1.9	- 950 g
- farine de gruau	- 500 g		- 950 g
- sucre	- 110 g		- 209 g
- sel	- 18 g		- 34 g
- levure	- 30 g		- 57 g
- lait	- 450 g		- 855 g
- œufs	- 150 g		- 285 g
- beurre	- 200 g		- 380 g
Masse :	1958 g		

<u>Notation</u>
Poids de pâte : / 1 pt
Recette de base : / 2 pts
Coef. : / 1 pt
Masse : / 2 pts
/ 6 POINTS

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Corrigé		BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL	MAL TS C BLG
		MÉTIERS DE L'ALIMENTATION	
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Boulangerie			BIS
Coefficient : 4	Durée : 6H30	Feuillet : 2/3	

ANNEXE (1b) BON D'ÉCONOMAT

DÉCOR :

Recette(s) de base	Pâte blanche	Pâte grise	Notation
Ingrédients	Quantités	Quantités	
- farine type 55 - seigle type 130 - féculé - M g feuilletage - eau - sel - sucre - œuf	- 265 g	-300 g - 35 g -150 g - 15 g	Recette(s) de base : / 2 POINTS
total	500 g	500 g	

CRÈME PÂTISSIÈRE : (ou autre appareil)

Recette de base				Notation
Ingrédients	Quantités	coef	Quantités	
- lait - sucre - œufs - poudre à crème - farine - parfum	- 1000 g - 200 g - 200 g - 50 g - 50 g	0,5	- 500 g - 100 g - 100 g - 25 g - 25 g	Recette de base : / 2 POINTS
Masse	1500 g		750 g	

CALCUL DES INGRÉDIENTS POUR LES PRÉPARATIONS PRÉALABLES :

Recette de base			Quantités à mettre en œuvre	Notation
Ingrédients	Quantités	Coef.		
- poolish 1/2 - farine type 65 - eau - levure	- 325 g - 325 g - 15 g	8.3	- 2697g - 2697 g - 125 g	Recette de base : / 1 pt Masse : / 1 pt
Masse :	665 g		5519 g	/ 2 POINTS

NOTATION :

Pains Spéciaux	Viennoiserie	Décor	Crème ou appareil	Préparations préalables	Poids Total en g (annexe 1 c colonne de droite)	NOTE (en demi point)
/ 6 pts	/ 6 pts	/ 2 pts	/ 2 pts	/ 2 pts	/ 2 pts	
						/ 20 POINTS

Toutes académies	Session 2009	Code(s) examen(s)
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL		MAL TS C BLG
MÉTIERS DE L'ALIMENTATION		
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Boulangerie		

Matière d'œuvre Matériel Outillage		Feuillet:
Préparations Centre d'examen		1/2
Préciser la quantité par candidat	(Ce document est envoyé aux centres d'examen pour la préparation de l'épreuve ; si une partie du sujet est nécessaire à cette préparation, ne pas omettre de la rajouter sur ce document.)	

MATIÈRE D'ŒUVRE

Décors trois thèmes possibles : Fête du calendrier, événement sportif de l'année, événement culturel

Les préparations suivantes **sont effectuées par le centre d'examen** et mises à la disposition des candidats.

- mélange pour pâte à écrire

Liste des ingrédients ci-jointe feuillet 2/2.

Le laboratoire doit être équipé afin que chaque candidat puisse pétrir ses pâtes individuellement.

Toutes académies	Session 2009	Code(s) examen(s)
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION		MAL TS C BLG
Épreuve : E1C1.U13 Techniques de fabrication - Option : Boulangerie		Feuillet 1/1

Matériel Outillage Documents à apporter par le candidat

(Ces indications sont données au candidat lors de sa convocation à l'examen)

ATTENTION !

Le port de chaussures de type "Basket ou Tennis" est interdit lors de la pratique professionnelle.

Vous devez porter des chaussures répondant aux règles d'hygiène et de sécurité dans les métiers de l'alimentation.

- 1 balance
- 1 mallette
- 1 paire de ciseaux
- 1 couteau office
- 1 couteau de tour
- 1 spatule
- 1 rouleau
- 1 boîte découpoirs pour le décor
- 1 douille
- 1 poche
- 1 pinceau
- 1 coupe pâte
- 1 thermomètre
- 1 corne
- 1 calculatrice