



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	MAL TS C BLG
		MÉTIERS DE L'ALIMENTATION	
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).

Pour le décor, les pochoirs et gabarits personnels sont autorisés.

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
Aspect	/10
Originalité	/10
Cuisson	/5
Respect de la commande : poids variétés, quantités	/10
Appréciation gustative	/10
Présentation	/5
TOTAL :	/60

VIENNOISERIE	
Techniques de réalisation	/10
Aspect	/10
Originalité	/10
Cuisson	/5
Respect de la commande : poids variétés, quantités	/10
Appréciation gustative	/10
Présentation	/5
TOTAL :	/60

DÉCOR	
Originalité, finesse d'exécution	/15
Présentation	/5
TOTAL :	/20

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ
/10

ORGANIGRAMME
/30

BON D'ÉCONOMAT
/20

TOTAL DES POINTS OBTENUS
/200

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

MOYENNE	/20
----------------	------------

POINTS OBTENUS	X 4	=	-----

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

1) PAIN SPÉCIAL (de méteil)

Quantités	Variétés	Poids en pâte	Quantités de pâte
2	- tabatières	500 g	1000 g
2	- auvergnats	500 g	1000 g
2	- pains tordus	500 g	1000 g
2	- pains cordons	500 g	1000 g
2	- couronnes	600 g	1200 g
2	- fendus	500 g	1000 g
8	- formes diverses	500 g	4000 g
Poids total de pâte pour la réalisation de la commande :			10200 g

Recette de base			Quantités à mettre en œuvre
Ingrédients	Quantités	Coef.	
- farine type 55 ou 65, gruau	200 g	3,78	756 g
- seigle type 130	800 g		3022 g
- sel	20 g		76 g
- levure	20 g		75 g
- pâte fermentée	1000 g		3778 g
- eau	660 g		2493 g
Masse :	2700 g		10200 g

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

1) VIENNOISERIE (PÂTE LEVÉE-) PAIN AU LAIT

Quantités	Variétés	Poids en pâte	Quantités de pâte
- 2	couronnes	300 g	600 g
- 1	brioche suisse	300 g	300 g
- 3	tresses différentes	300 g	900 g
- 12	petits pains	55 g	660 g
- 1	tarte (pâte) à base de pommes	200 g	200 g
- 18	pièces fourrées	50 g	900 g
Poids total de pâte pour la réalisation de la commande :			3560 g

Recette de base			Quantités à mettre en œuvre
Ingrédients	Quantités	Coef.	
- farine	500 g	3.51	1754 g
- sel	10 g		35 g
- sucre	60 g		210 g
- levure	20 g		70 g
- lait	300 g		1053 g
- beurre AOC	125 g		438 g
Masse :	1015 g		3560 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	BIS
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Boulangerie			
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	265 g	300 g	Recette(s) de base : / 2 POINTS
- seigle type 170			
- fécule	25 g		
- M.G feuilletage	80 g	35 g	
- eau	85 g	150 g	
- sel	15 g	15 g	
- sucre	30 g		
Masse	500 g	500 g	

CRÈME PÂTISSÈRE :

(ou autre appareil)

Recette de base				Notation
Ingrédients	Quantités	Coef	Quantités	
- lait	1000 g	0,5	500 g	Recette de base : / 2 POINTS
- sucre	250 g		125 g	
- œufs	200 g		100 g	
- poudre à crème	50 g		25 g	
- farine	50 g		25 g	
- parfum				
Masse	1550 g		775 g	

CALCUL DES INGRÉDIENTS POUR LES PRÉPARATIONS PRÉALABLES :

Recette de base			Quantités à mettre en œuvre	Notation
Ingrédients	Quantités	Coef.		
- farine	1000 g	2.3	2300 g	Recette de base : / 1 pt Masse : / 1 pt / 2 POINTS
- eau	600 g		1380 g	
- sel	20 g		46 g	
- levure	20 g		46 g	
Masse :	1640 g		3772 g	

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)
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 : 3/3	

ANNEXE (1c) BON D'ÉCONOMAT

Ingrédients	Préparations préalables			Produits fabriqués				Poids total en g
	Pâte fermentée	Poolish	Levain levure	Pain spécial	Viennoiserie	Pâtes à Décor Blanche - Grise	crème	
Farine T. 45					1754			1754
Farine T. 55 trad	2304					265		2569
Farine T. 65 trad								
Gruau				756				756
Seigle T. 70								
Seigle T.130				3022				3022
Seigle T.170						300		300
Farine T.150								
Fécule						25		25
Améliorant. Panif.								
Améliorant. Vien.								
Sel	46			76	35	15	10	182
Sucre					210	30	125	365
Levure	46			76	70			192
Levain								
Levain -levure								
Pâte fermentée				3778				3778
Poolish								
Eau	1382			2493	1052	80	250	5258
Poudre de lait								
Lait							500	500
Œufs							100	100
Œufs pour dorure					100			100
M.G. croissants								
M.G Brioches								
MG feuilletage						80	35	115
Beurre A.O.C.					438			438
Poudre à crème							50	50
Chocolatine					QS			QS
Raisins secs					Q.S			Q.S
Noix								
Fruits confits					Q.S			Q.S
Fruits au sirop (1)								
Fruits au sirop (2)								
Fruits Frais (pommes)					3			3
Fruits Frais								
Nappage					Q.S			Q.S
Sucre glace					Q.S			Q.S
Sucre grains					Q.S			Q.S
Cacao poudre								
Drops					Q.S			Q.S
Extrait de café								
Pralines								QS
							Poids:	/2pts

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
- pâte fermentée : 3800 g par candidat

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