



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.

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER(S) DE L'ALIMENTATION			MAL TS C BLG
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Boulangerie			
Coefficient : 4	Durée : 6 heures 30	Feuillet :	1/5

Calculatrice autorisée selon la réglementation en vigueur

PHASE 1

D'après les éléments qui vous sont communiqués ci-dessous, établir :

- 1) Le bon d'économat concernant toutes les matières premières nécessaires. Prendre en compte la pâte fermentée, la ou les pâtes à décor (annexe 1a, annexe 1b et annexe 1c).
- 2) L'organigramme (annexe 2).

PHASE 2

Exécuter les fabrications demandées en respectant votre organigramme et la réglementation en vigueur.

PAIN SPÉCIAL (1)

PAIN de CAMPAGNE
(Travail sur polish ½)

Réaliser la commande suivante :

Produits imposés	Produits libres
- 8 baguettes à l'ancienne de 250 g cuites - 4 auvergnats de 400 g cuites - 12 petits pains individuels de trois formes différentes de 50 g cuits - 4 pains aux fruits secs (noix, raisins) de 250 g cuits	- 12 pains régionaux de 400 g cuits (3 formes au choix)

VIENNOISERIE (2)

À partir d'une pâte à pain au lait (pur beurre) pétrie par le candidat réaliser :

Produits imposés	Produits libres
- 2 couronnes de 300 g en pâte - 2 tresses à 4 branches de 300 g en pâte - 2 tartes aux fruits de 150 g en pâte (1 à base de pommes et 1 de fruits frais)	<u>En faisant preuve d'originalité, réaliser :</u> 32 pièces garnies Minimum 4 formes différentes de 70 g en pâte

Éléments de garniture : Crème pâtissière, fruits frais, fruits au sirop, drops etc.....

DÉCOR : (3) cuit (pochoirs et gabarits personnels autorisés)

Réaliser, sur un socle de 30 cm de diamètre environ ou carré 40/40 cm, un décor sur le thème suivant :

Événement culturel de l'année

Le candidat réalise :

La (ou les) pâte(s) à décor ainsi que sa garniture (crème pâtissière ½ litre)

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C BLG
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Boulangerie			
Coefficient : 4		Durée : 6 heures 30	Feuillet : 2/5

ANNEXE (1a) BON D'ÉCONOMAT

1) PAIN SPÉCIAL (PAIN DE CAMPAGNE polish 1/2)

Quantités	Variétés	Poids en pâte	Quantités de pâte
- 8	- baguettes à l'ancienne	-	-
- 4	- auvergnats	-	-
- 12	- petits pains	-	-
- 4	- pains aux fruits secs	-	-
-12	- pains régionaux	-	-
Poids total de pâte pour la réalisation de la commande :			

Recette de base			Quantités à mettre en œuvre	<u>Notation</u>
Ingrédients	Quantités	Coef.		
- <u>Polish 1/2</u>	-		- <u>Polish 1/2</u>	Poids de pâte : / 1 pt Recette de base : / 2 pts Coef. : / 1 pt Masse : / 2 pts / 6 Points
-	-		-	
-	-		-	
-	-		-	
- <u>Pâte finale</u>	-		- <u>Pâte finale</u>	
-	-		-	
-	-		-	
-	-		-	
-	-		-	
Masse :				

2) VIENNOISERIE (PAIN AU LAIT)

Quantités	Variétés	Poids en pâte	Quantités de pâte
- 2	- couronnes	- 300 g	-
- 2	- tresses 4 branches	- 300 g	-
- 2	- tartes aux fruits	- 150 g	-
- 32	- pièces garnies	- 70 g	-
Poids total de pâte pour la réalisation de la commande :			

Recette de base			Quantités à mettre en œuvre	<u>Notation</u>
Ingrédients	Quantités	Coef.		
-	-		-	Poids de pâte : / 1 pt Recette de base : / 2 pts Coef. : / 1 pt Masse : / 2 pts / 6 Points
-	-		-	
-	-		-	
-	-		-	
-	-		-	
-	-		-	
-	-		-	
-	-		-	
-	-		-	
Masse :				

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C BLG
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Boulangerie			
Coefficient : 4		Durée : 6 heures 30	Feuillet : 3/5

ANNEXE (1b) BON D'ÉCONOMAT

DÉCOR :

Recette(s) de base	Pâte blanche	Pâte grise	<u>Notation</u>
Ingrédients	Quantités	Quantités	
-	-	-	Recette(s) de base : / 2 Points
-	-	-	
-	-	-	
-	-	-	
-	-	-	
-	-	-	
-	-	-	
-	-	-	
total			

CRÈME PÂTISSIÈRE : (ou autre appareil)

Recette de base				<u>Notation</u>
Ingrédients	Quantités	Coef.	Quantités	
- lait				Recette de base : / 2 Points
- sucre				
- œufs				
- poudre à crème				
- farine				
- parfum				
Masse				

CALCUL DES INGRÉDIENTS POUR LES PRÉPARATIONS PRÉALABLES :

Recette de base			Quantités	<u>Notation</u>
Ingrédients	Quantités	Coef.	à mettre en œuvre	
-	-		-	Recette de base : / 1 pt
-	-		-	
-	-		-	
-	-		-	
-	-		-	
Masse :				Masse : / 1 pt
				/ 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)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL		MÉTIERS DE L'ALIMENTATION	
Épreuve : E1C1.U13 Techniques de fabrication - Option : Boulangerie		MAL TS C BLG	
Coefficient : 4	Durée : 6 heures 30	Feuillet : 5/5	

N° DU CANDIDAT :
.....

ANNEXE 2 – ORGANIGRAMME (à rendre avec la copie)

	0h		1h		2h		3h		4h		5h		6h		7h	
Étude du sujet																
Préparations préalables Panification																
PAIN SPÉCIAL :																
Préparations préalables Viennoiserie																
VIENNOISERIE																
Préparations décor																
DÉCOR :																

BARÈME :

À titre indicatif

P. Spéciaux /5

Viennoiserie /5

Décor /5

Respect commande /5

Présentation et logique d'ensemble /10

NOTATION

/30

LÉGENDE :