



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 de 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 MÉTEIL

(Travail sur pâte fermentée fournie par le centre d'examen)

Produits imposés		Produits libres
- 2 tabatières	de 500 g en pâte	<u>En faisant preuve d'originalité :</u> 8 pains de 4 formes différentes 500 g en pâte
- 2 auvergnats	de 500 g en pâte	
- 2 pains tordus	de 500 g en pâte	
- 2 pains cordons	de 500 g en pâte	
- 2 couronnes	de 600 g en pâte	
- 2 pains fendus	de 500 g en pâte	

VIENNOISERIE (2) Pain au lait

À partir d'une pâte levée- (pur beurre) pétrie par le candidat

Produits imposés		Produits libres
- 2 couronnes	de 300 g en pâte	<u>En faisant preuve d'originalité et de créativité:</u> Réaliser 18 pièces fourrées ou garnies de 80 g à 100 g cuites . minimum 3 formes différentes de 50 g en pâte
- 1 brioche suisse	de 300 g en pâte	
- 3 tresses différentes	de 300 g en pâte	
- 12 petits pains (2 formes différentes)	de 55 g en pâte	
- 1 tarte (200g/pâte) à base de pommes		
<u>Éléments de garniture :</u> crème pâtissière ou autre appareil, fruits secs, fruits confits, au sirop, pommes, sucre glace, sucre grains, drops, nappage.....		

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

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

Fête du calendrier

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
(PAIN DE MÉTEIL)

1) PAIN SPÉCIAL

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

Recette de base			Quantités à mettre en œuvre
Ingrédients	Quantités	Coef.	
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
Masse :			

1) VIENNOISERIE

(PÂTE LEVÉE) PAIN AU LAIT

Quantités	Variétés	Poids en pâte	Quantités de pâte
2	- couronnes	300 g	-
1	- brioche suisse	300 g	-
3	- tresses différentes	300 g	-
12	- petits pains (2 formes)	55 g	-
1	- tarte	200 g	-
18	- pièces fourrées ou garnies	50 g	-
Poids total de pâte pour la réalisation de la commande :			

Recette de base			Quantités à mettre en œuvre
Ingrédients	Quantités	Coef.	
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
Masse :			

Toutes académies		Session 2009_	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER 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
Ingrédients	Quantités	Quantités
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
Total :		

CRÈME PÂTISSIÈRE : (ou autre appareil)

Recette de base			
Ingrédients	Quantités	Coef	Quantités
-	-		
-	-		
-	-		
-	-		
-	-		
-	-		
-	-		
-	-		
-	-		
-	-		
Masse :			

CALCUL DES INGRÉDIENTS POUR LES PRÉPARATIONS PRÉALABLES :

Recette de base			Quantités à mettre en œuvre
Ingrédients	Quantités	Coef.	
-	-		-
-	-		-
-	-		-
-	-		-
-	-		-
-	-		-
-	-		-
Masse :			

NOTATION :

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

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 : 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 :

A titre indicatif

P. Spéciaux /5

Viennoiserie /5

Décor /5

Respect Commande /5

Présentation et logique d'ensemble /10

NOTATION

/30

LÉGENDE :