



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Caen 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.

Session automne 2009

*BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER*

**FABRICATION  
D'UNE COMMANDE**

**U . 10**

**SUJET**  
9 pages

*Coefficient : 12*

*Durée : 12 heures*

CRDP de l'académie de Caen

## FABRICATION D'UNE COMMANDE

L'épreuve se déroule en 12 heures réparties en 2 journées de .... et .... heures.

Vous devez en tenant compte des impératifs cités sur les documents :

- Compléter le tableau des recettes. **(document 1) à rendre au jury**
- Compléter le tableau des ingrédients. **(document 2) à conserver par le candidat**
- Établir en double exemplaire une fiche d'organisation de votre travail. **(document 3) à rendre au jury et (document 4) à conserver par le candidat**
- Exécuter la fabrication en vous conformant aux fiches techniques rédigées au préalable.
- Exécuter le rangement et le nettoyage de vos postes de travail pendant la durée de l'épreuve.
- Exposer vos fabrications sans utiliser d'accessoire. Vous disposez de 30 minutes après la fin de l'épreuve.

**Tous les documents doivent être remis aux membres de jury à la fin de chaque journée.**

### 1° CONDITIONS MATÉRIELLES

Vous aurez à votre disposition :

- Un pétrin de ..... litres de coulage
- Un batteur de ..... litres de coulage
- Une façonneuse
- Un parisien
- Une chambre de pousse contrôlée réglée en permanence à 9/10°C
- Un tour
- Un meuble frigorifique
- Un four de ..... mètres carrés pour les cuissons de pain
- Un four ventilé ou un étage de four indépendant pour les cuissons de viennoiseries
- Tous les ustensiles classiques

Examen : <b>Brevet Professionnel</b>	Session 2009	<b>SUJET</b>
Spécialité : <b>BOULANGER</b>	<b>U 10 : Fabrication d'une commande</b>	
Temps alloué : <b>12 heures</b>	Coefficient : <b>12</b>	Page 1/9

## 2° IMPÉRATIFS HORAIRES

Première journée De ..... A .....

Deuxième journée De ..... A .....

Cuisson de la pousse contrôlée De ..... A .....

Cuisson des autres produits De ..... A .....

## 3° IMPÉRATIFS PROFESSIONNELS

- 400 g de levain dur vous sera fourni ainsi que de la pâte fermentée de tradition pour le premier jour.
- Les pâtes à décor, crèmes, pâte fermentée pour le second jour ne sont pas fournies.
- Le levain fourni devra être rafraîchi afin d'obtenir la quantité nécessaire pour le deuxième jour.
  
- Chaque commande fait l'objet d'impératifs mentionnés dans le sujet.

CRDP de l'académie de Caen

Examen : <b>Brevet Professionnel</b>	Session 2009	<b>SUJET</b>
Spécialité : <b>BOULANGER</b>	<b>U 10 : Fabrication d'une commande</b>	
Temps alloué : <b>12 heures</b> Coefficient : <b>12</b>	Page 2/9	

## PAINS

### 1° PAIN DE TRADITION FRANCAISE : AVEC APPORT DE PÂTE FERMENTEE MÉTHODE DIFFÉRÉE

- Pétrissage amélioré, pesage manuel, façonnage mécanique ou manuel.
- Apprêt en chambre de pousse contrôlée réglée en permanence à 9/10 °C.
- Cuisson en début de la deuxième journée.

Quantités	Produits	Poids cuit	Présentation
	Pains longs	400 grammes	à 4 grignes
	½ Baguettes	125 grammes	à 2 grignes
	Bâtards	250 grammes	à 2 grignes
1	Pain court	800 grammes	Polka

### 2° PAIN DE TRADITION FRANCAISE

- Pétrissage amélioré selon la méthode indiquée sur le document 5/9.
- Pesage manuel, façonnage manuel.
- Apprêt à température ambiante. Cuisson en fin de la deuxième journée.

Quantités	Produits	Poids cuit	Présentation
	Couronnes	400 grammes	Libre
	Pains longs	400 grammes	à 4 grignes
	Pains courts	400 grammes	fendus
	Baguettes	250 grammes	à 5 grignes
	Ficelles	100 grammes	à 6 grignes
	Petits pains	60 grammes	à 1 grigne

Examen : <b>Brevet Professionnel</b>	Session 2009	SUJET
Spécialité : <b>BOULANGER</b>	U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : <b>12 heures</b> Coefficient : <b>12</b>	Page 3/9	

## VIENNOISERIES

### 1° BRIOCHE

- Base d'1,5 kilogramme de farine, utilisation du beurre obligatoire.
- Pétrissage au batteur.
- Apprêt à température ambiante.
- Cuisson en fin de la deuxième journée.

Quantités	Produits	Poids cru
2	Brioche à tête	300 grammes
2	Tresse à 2 branches	300 grammes
2	Couronnes	300 grammes
10	Individuelle à tête	Selon moules disponibles
10	Un produit libre garni crème et/ou fruits	50 grammes
10	Un Produit libre non garni	70 grammes

### 2° PATE LEVÉE - FEUILLETÉE

- Base d'1,5 kilogramme de farine, utilisation du beurre obligatoire.
- Pétrissage au batteur. Tourage au rouleau et détaillage.
- Apprêt à température ambiante.
- Cuisson en fin de la deuxième journée.

Quantités	Produits	Garniture
8	Croissants	
8	Pains au chocolat	2 barres
20 à 25	Mini croissants	
20 à 25	Mini pains chocoranges	Chocolat et oranges confites
10	D'une forme libre	Crème et/ou fruits avant cuisson
10	D'une autre forme libre	Crème et/ou fruits après cuisson

Examen : <b>Brevet Professionnel</b>	Session 2009	<b>SUJET</b>
Spécialité : <b>BOULANGER</b>	<b>U 10 : Fabrication d'une commande</b>	
Temps alloué : <b>12 heures</b>	Coefficient : <b>12</b>	Page 4/9

CRDP de l'académie de Caen

# PAINS SPÉCIAUX

## 1°) PAIN DE TRADITION FRANCAISE SUR POOLISH

## 2°) PAIN DE CAMPAGNE AVEC APPORT DE LEVAIN

- Un levain de 400 grammes vous est fourni le 1<sup>er</sup> jour, et vous devez le rafraîchir afin d'avoir la quantité suffisante.
- Base de 2,5 kilogrammes de farine mises en œuvre. Pétrissage au batteur. Pesage manuel de 9 pâtons.
- Façonnage manuel de trois formes différentes à choisir parmi la liste ci-dessous :  
(Tabatière, Auvergnat, Tricorne, Couronne bordelaise, Fer à cheval fendu, Tordu)
- Apprêt à température ambiante. Cuisson en fin de la deuxième journée.

## 3°) PAIN AROMATIQUE

- Pain de seigle aux noix sur pâte fermentée. Base de 1,5 kilogramme de farines mises en œuvre.
- Pétrissage au batteur. Pesage manuel, façonnage manuel.
- Apprêt à température ambiante. Cuisson en fin de la deuxième journée.

## 4°) PAIN RÉGIONAL AU CHOIX DU CANDIDAT

- A partir d'1.5 kilogramme de farine, vous réalisez un pain régional.
- Pétrissage au batteur. Pesage manuel de 8 pâtons, façonnage manuel.
- Apprêt à température ambiante. Cuisson en fin de la deuxième journée.

## 5°) DÉCOR EN PÂTE LEVÉE

- A partir d'un kilogramme de farine, vous réalisez une pétrissée de votre choix en pâte levée.
- Réaliser un décor cuit sur plaque représentant un animal ou un personnage. L'utilisation de gabarit n'est pas autorisée sauf si la réalisation a lieu sur place.
- Apprêt à température ambiante. Cuisson en fin de seconde journée.

## 6°) PRODUITS TRAITEUR

- A partir du pain court réalisé en pousse lente,
- Confectionner 10 tartines garnies d'une base de sauce béchamel et d'ingrédients choisis dans la liste suivante : tomates, oignons, fromage de chèvre, gruyère râpé, lardons .Les tartines réalisées devront repasser au four.

Examen : <b>Brevet Professionnel</b>	Session 2009	SUJET
Spécialité : <b>BOULANGER</b>	U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : <b>12 heures</b>	Coefficient : <b>12</b>	Page 5/9

**TABLEAU DES RECETTES A REMPLIR EN % OU EN GRAMMES SUR UNE BASE D'UN KG DE FARINE : EXEMPLAIRE A RENDRE AU JURY**

FABRICATIONS	Tradition différée	Préferm. tradition	Tradition directe	Rafraîchi levain	Campagne levain	Pain Seigle	Pain Régional	Pâte décor	Pâte brioche	Pâte levée feuilletée	Crème	Béchamel	
FARINE POUR PAIN COURANT													
FARINE DE TRADITION													
FARINE DE GRUAU													
FARINE DE SEIGLE													
FARINE .....													
LEVAIN													
EAU													
LAIT													
OEUFS													
SEL													
LEVURE													
SUCRE													
POUDRE DE LAIT													
BEURRE													
PATE FERMENTEE													
POUDRE A CREME													
Noix													
Examen : <b>Brevet Professionnel</b>							Session 2009			Sujet			
Spécialité : <b>BOULANGER</b>							U 10 : Fabrication d'une commande						
Temps alloué : <b>12 heures</b> Coefficient : <b>12</b>							6 sur 9						



TABLEAU DES INGREDIENTS A REMPLIR AVEC LES QUANTITES MISES EN OEUVRE : EXEMPLAIRE CANDIDAT												
FABRICATIONS	Tradition différée	Préferm. tradition	Tradition directe	Rafraîchi levain	Campagne levain	Pain Seigle	Pain Régional	Pâte décor	Pâte brioche	Pâte levée feuilletée	Crème	Béchamel
FARINE POUR PAIN COURANT												
FARINE DE TRADITION												
FARINE DE GRUAU												
FARINE DE SEIGLE												
FARINE .....												
LEVAIN												
EAU												
LAIT												
OEUFS												
SEL												
LEVURE												
SUCRE												
POUDRE DE LAIT												
BEURRE												
PATE FERMENTEE												
POUDRE A CREME												
Noix												
Examen : Brevet Professionnel						Session 2009			Sujet			
Spécialité : BOULANGER						U 10 : Fabrication d'une commande						
Temps alloué : 12 heures Coefficient : 12						7 sur 9						

1er jour : 4 heures  
2ème jour : 8 heures

**Fabrication d'une commande : fiche d'organisation**

PRODUITS	
	TRADITION DIFFEREE
	TRADITION POOLISH
	PAIN DE CAMPAGNE
	SEIGLE NOIX
	PAIN REGIONAL
	DECOR LEVE
	TRAITEUR
	BRIOCHE
	LEVEE FEUILLETEE
	CREME
Examen : <b>Brevet Professionnel</b>	
Session 2009	
Sujet	
Spécialité : <b>BOULANGER</b>	
U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : 12 heures Coefficient : 12	
8 sur 9	

1er jour : 5 heures  
 2ème jour : 7 heures

Document 3 (5-7)  
 A conserver par le jury

**Fabrication d'une commande : fiche d'organisation**

<b>PRODUITS</b>	
TRADITION DIFFEREE	
TRADITION POOLISH	
PAIN DE CAMPAGNE	
SEIGLE NOIX	
PAIN REGIONAL	
DECOR LEVE	
TRAITEUR	
BRIOCHE	
LEVEE FEUILLETEE	
CREME	

Examen : <b>Brevet Professionnel</b>	Session 2009	<b>Sujet</b>
Spécialité : <b>BOULANGER</b>	<b>U 10</b> : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : <b>12 heures</b> Coefficient : <b>12</b>	8 sur 9	

**1er jour : 4 heures**  
**2ème jour : 8 heures**

**Fabrication d'une commande : fiche d'organisation**

<b>PRODUITS</b>	
TRADITION DIFFEREE	
TRADITION POOLISH	
PAIN DE CAMPAGNE	
SEIGLE NOIX	
PAIN REGIONAL	
DECOR LEVE	
TRAITEUR	
BRIOCHE	
LEVEE FEUILLETEE	
CREME	
Examen : <b>Brevet Professionnel</b>	Session 2009 <b>Sujet</b>
Spécialité : <b>BOULANGER</b>	<b>U 10</b> : Fabrication d'une commande
Temps alloué : <b>12 heures</b> Coefficient : <b>12</b>	9 sur 9

**1er jour : 5 heures**  
**2ème jour : 7 heures**

**Fabrication d'une commande : fiche d'organisation**

<b>PRODUITS</b>	
TRADITION DIFFEREE	
TRADITION POOLISH	
PAIN DE CAMPAGNE	
SEIGLE NOIX	
PAIN REGIONAL	
DECOR LEVE	
TRAITEUR	
BRIOCHE	
LEVEE FEUILLETEE	
CREME	
Examen : <b>Brevet Professionnel</b>	Session 2009
Spécialité : <b>BOULANGER</b>	<b>U 10</b> : Fabrication d'une commande
Temps alloué : <b>12 heures</b> Coefficient : <b>12</b>	9 sur 9