



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

**DIAGRAMME DE
PRODUCTION**

U. 41

SUJET
10 pages

Coefficient : 3

Durée : 3 heures

CRDP de l'académie de Caen

PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Vous êtes chargé(e) d'organiser avec un ouvrier, la production journalière d'une boulangerie qui offre à sa clientèle des produits de qualité : pain de tradition française, produits frais.

Vous avez

- * La liste des produits à fabriquer.
- * Les impératifs techniques et commerciaux
- * le descriptif du matériel

Vous devez

Déterminer

- * Le nombre de pétrissées, leur composition, leur nature, la liste et les quantités de matières premières à mettre en oeuvre.
- * Le nombre de fournées nécessaires, ainsi que leur composition.
- * Compléter la liste du personnel en déterminant les compétences de chacun ainsi que les horaires de travail.
- * Planifier les fabrications, en fonction des contraintes qui vous sont imposées et des choix que vous avez faits.
- * Répartir la charge de travail entre vous et votre aide en fonction des compétences de chacun.

Recommandations

- * Vous devez privilégier la qualité des produits mis à la vente.
- * Vous pouvez justifier vos choix sur les annexes fournies ou sur des feuilles supplémentaires, par tous commentaires que vous jugerez utiles et nécessaires.

Indications complémentaires

L'usage de la calculatrice est autorisé.

L'échange de calculatrices entre candidats est interdit.

Examen : Brevet Professionnel	Session 2009	SUJET
Spécialité: BOULANGER	E4 (U41): Diagramme de Production	
Temps alloué : 3 heures ~ Coefficient : 3	Page 1 sur 10	

Liste et utilisation des documents et annexes mis à votre disposition

Pagination	Libellé - contenu	Utilisation
1/10	Presentation générale	
2/10	Liste et utilisation des documents et annexes	
3/10	Commande pour la journée complète	A compléter et à rendre en fin d'épreuve
4/10	Descriptif du materiel disponible	A compléter et à rendre en fin d'épreuve
5/10	Ressources en personnel	A compléter et à rendre en fin d'épreuve
6/10	Tableau récapitulatif des quantités à fabriquer	A compléter et à rendre en fin d'épreuve
7/10	Tableau de répartition des cuissons	A compléter et à rendre en fin d'épreuve
8/10	Tableau de recettes sur une base de 1 kg de farine	A compléter et à rendre en fin d'épreuve
9/10	Planning d'organisation	A compléter et à rendre en fin d'épreuve
10/10	Planning d'organisation	Brouillon

Examen : Brevet Professionnel	Session 2009
Spécialité: Boulanger	SUJET
Temps alloué : 3 heures ~ Coefficient : 3	E4 (U41) Diagramme de Production
	Page 2 sur 10

Commande pour la journée complète	
Pain courant	
- 150 pains pesés à 550g	- 360 baguettes pesées à 350g
Pain de tradition française	
- 300 baguettes pesées à 300g	
Pains spéciaux	
- 40 pains de campagne pesés à 500g	- 18 baguettes viennoises pesées à 300g
- 20 pains de seigle pesés à 375g	- 36 demi-baguettes viennoises aux pépites de chocolat pesées à 165g
- 18 pains de méteil pesés à 450g	
Viennoiserie	
- 120 croissants	- 15 brioches à tête pesées à 300g
- 180 pains au chocolat	- 48 brioches individuelles à tête pesées à 50g
- 50 pains aux raisins	
- 50 couques	
Impératifs commerciaux	
Ouverture du magasin de 6h30	
Cuisson obligatoire de pains et de viennoiseries l'après-midi	

Examen : Brevet Professionnel	Session 2009
Spécialité: Boulanger	SUJET
Temps alloué : 3 heures	E4 (U41) Diagramme de Production
Coefficient : 3	Page 3 sur 10

Descriptif du matériel disponible

Matériel	Caractéristiques	Contenances correspondantes
1 four électrique	6 bouches, 3 étages, surface de cuisson : 9m ²	
1 four ventilé	6 plaques pâtisseries de 60X40	
1 armoire de fermentation contrôlée	Contenance 36 litres de coulage	
1 armoire de fermentation contrôlée à 2 compartiments indépendants	Contenance totale 32 plaques 60x40	
1 pétrin spirale	Contenance 200 litres	
1 batteur avec deux cuves	Contenance 20 et 40 litres	
1 laminoir		
1 diviseuse hydraulique		
1 façonneuse		
Parisiens	En nombre suffisant	
Plaques viennoises	Plaques de 6	
Tour réfrigéré	3 portes (pour le stockage des denrées périssables, pâtes fermentées)	
1 chambre froide	Stockage 12 bacs de pâte pour du pointage retardé	

Examen : Brevet Professionnel	Session 2009	SUJET
Spécialité: Boulanger		
Temps alloué : 3 heures	E4 (U41) Diagramme de Production	
Coefficient : 3	Page 4 sur 10	

Ressources en personnel

Complétez le tableau suivant :

Personnel	Coefficient	Qualification	Horaires de travail	Légende imposée
Vous-même		Titulaire d'un brevet professionnel	De	Pétrissage : couleur bleue <input type="checkbox"/>
				Manipulation : couleur jaune <input type="checkbox"/>
			A	Cuisson : couleur rouge <input type="checkbox"/>
				Mise au froid →
Ouvrier		Titulaire de deux CAP : boulanger et pâtissier	De	Pétrissage : couleur bleue <input checked="" type="checkbox"/>
				Manipulation : couleur jaune <input checked="" type="checkbox"/>
			A	Cuisson : couleur rouge <input checked="" type="checkbox"/>
				Mise au froid →

Examen : Brevet Professionnel	Session 2009	SUJET
Spécialité: Boulanger	E4 (U41) Diagramme de Production	
Temps alloué : 3 heures ~ Coefficient : 3	Page 5 sur 10	

TABLEAU RECAPITULATIF DES QUANTITES A FABRIQUER

	Commande		Poids correspondants		Pétrissage		Cuisson				
	Quantités	Produits	Cuit	Pâton en g	Masse de Pâte/Kg	Nombre	Matériel	Nombre de pièces / m2	Nombre pièces / tapis	Nombre de tapis	Nombre de fours à soles
Panification	150	Pains		550							
	360	Baguettes		350							
	300	Baguettes de tradition		300							
	40	Pains de campagne		500							
	20	Pains de seigle		375							
	18	Pains de méteil		450							
	18	Baguettes viennoises		300							
	36	Demi-baguettes viennoises aux pépites de chocolat		165							
Viennoiseries								Nb de pièces/plaque	Nombre de plaques		Nombre de fours ventilés
	120	Croissants		60							
	180	Pains au chocolat		60							
	50	Pains aux raisins		60							
	50	Couques		60							
	48	Brioche individuelle à tête		50							
15	Brioche à tête		300								

SUJET

Session 2009

E4 (U41): Diagramme de Production

6 sur 10 Pages

Examen : Brevet Professionnel

Spécialité: BOULANGER

Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3

TABLEAU DE RÉPARTITION DES CUISSONS SUR SOLES

	Fournée n° 1		Fournée n° 2		Fournée n° 3		Fournée n° 4		Fournée n° 5		Fournée n° 6		Fournée n° 7		Fournée n° 8		Fournée n° 9	
	pièces	tapis	pièces	tapis	pièces	tapis	pièces	tapis	pièces	tapis	pièces	tapis	pièces	tapis	pièces	tapis	pièces	tapis
Pains	150 Pains																	
	360 Baguettes																	
	PETRISSEE																	
	300 Baguettes tradition																	
	40 Pains de campagne																	
	20 Pains de seigle																	
	18 Pains de méteil																	
	18 Baguettes viennoises																	
	36 Demi-baguettes viennoises																	

TABLEAU DE RÉPARTITION DES CUISSONS SUR VENTILE

	Plaques	Plaques	Plaques	Plaques	Plaques	Plaques	Plaques	Plaques	Plaques
	120 Croissants								
180 Pains au chocolat									
50 Pains aux raisins									
50 Couques									
48 Brioches individuelles									
15 Brioches à tête									

Examen : Brevet Professionnel	Session 2009	SUJET
Spécialité: BOULANGER		E4 (U41): Diagramme de Production
Temps alloué :3 heures Coefficient : 3		Page7 sur 10

Tableau des recettes à remplir en % ou en grammes sur une base d'un kilogramme de farine

Fabrications	Pousse contrôlée	Pain courant	Tradition	Campagne	Seigle	Méteil	Viennoises	Viennoises pépites	Pâte levée feuilletée	Brioche	Crème pâtissière	Pâte fermentée	Pâte fermentée tradition
Poids total de pâte nécessaire													
Poids de pâte obtenu pour 1 seule recette													
Nombre de recettes													
Farine Pain courant													
Farine de tradition													
Farine de gruau													
Farine de seigle													
Eau													
Lait													
Oeufs													
Sel													
Levure													
Sucre													
Poudre de lait													
Matière grasse pétrissage													
Matière grasse tourage													
Produit correcteur													
Pâte fermentée													
Poudre à crème													
Pépites de chocolat													

SUJET

Session 2009

E4 (U41) : Diagramme de Production

Page 8 sur 10

Examen : Brevet Professionnel

Spécialité : BOULANGER

Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3

CNDP de l'Académie de Caen

Planning d'organisation des deux ouvriers (à rendre)

A large grid for scheduling two workers, consisting of 20 columns and 30 rows. The grid is empty, intended for drawing a production diagram.

Examen : Brevet Professionnel	Session 2009	SUJET
Spécialité: BOULANGER	E4 (U41): Diagramme de Production	
Temps alloué :3 heures Coefficient : 3	Page 9 sur 10	

Planning d'organisation des deux ouvriers (Brouillon)

A large grid for scheduling two workers, consisting of 20 columns and 30 rows. The grid is empty, intended for drawing a production diagram.

Examen : Brevet Professionnel	Session 2009	SUJET
Spécialité: BOULANGER	E4 (U41): Diagramme de Production	
Temps alloué :3 heures Coefficient : 3	Page 10 sur 10	