



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP Nord Pas-de-Calais pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Campagne 2009

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

B E P Alimentation Dominante Boulanger

SUJET N° 4

Session 2009		Code		
Examen et spécialité : BEP ALIMENTATION dominante Boulanger				
Intitulé de l'épreuve : EP 1 – Pratique Professionnelle				
Type SUJET N° 4		Durée 7 h 00	Coefficient 5	PAGE 1/4

Votre employeur vous transmet la commande suivante

→ 1- PAINS DE CONSOMMATION COURANTE

Quantité	Catégorie	Poids en pâte
12	Baguettes	350 g
6	Pains	550 g
6	Bâtards	350 g
4	Ficelles	175 g
Sur pâte fermentée :	Pétrissage : Libre	
Farine Type 55	Taux d'hydratation : Libre	

→ 2- PAINS SPÉCIAUX/ DÉCOR

Quantité	Catégorie	Poids en pâte
4	Campagne	500 g
6	Méteil	400 g

➤ Réaliser en pâte morte, un décor libre sur plaque (0,400 kg de pâte morte fournie par le centre)

→ 3 VIENNOISERIES

Types de viennoiseries	Conditions de réalisation
16 à 18 croissants 16 à 18 pains au chocolat	Pâte levée feuilletée Base 1kg de farine

TRAVAIL A FAIRE

1-Etablir la fiche technique relative a la commande

2- Réaliser la production

- Des pains de consommation courante
- Des pains spéciaux avec décor en thème libre
- Des viennoiseries

Indications :

- ✓ Le numéro d'inscription sera à mentionner sur chaque fabrication
- ✓ Les poids indiqués sont en pâte crue
- ✓ Pétrissage, façonnage, laminage mécanique sont autorisés
- ✓ La pâte fermentée est à la disposition du candidat

BEP ALIMENTATION - Option : BOULANGER		2009
EP1 - PARTIE PRATIQUE PROFESSIONNEL	N°4	2/4

FICHE TECHNIQUE PAINS COURANTS

Taux d'hydratation		
Quantité de pâte (en Kg)		
Quantité de farine (en kg)		
Quantité d'eau (en l)		
Levure	Dosage (en g / kg F)	
	Quantité (en g)	
Sel	Dosage (en g / kg F)	
	Quantité (en g)	
Pâte fermentée (en g)		
Améliorant (facultatif)		
Dosage quantité		

Température de base (en ° C)		
Température du fournil		
Température de la farine		
Température de l'eau		
Durée du pétrissage (axe oblique) 2 ^{ème} vitesse (mn)		
Durée totale du pointage		
Durée de l'apprêt		
Température de cuisson		

FICHE TECHNIQUE PAINS SPÉCIAUX

Fabrication	Campagne	méteil
Ingrédients	Dosage en g	Dosage en g

Fabrication	Campagne	Méteil
T° de base		
T° du fournil		
T° de la farine		
T° de l'eau		
Durée du pétrissage /2 ^{èm} vitesse (mn)		
Durée totale du pointage		
Durée de l'apprêt		
Température de cuisson		

FICHE TECHNIQUE VIENNOISERIE

Fabrication	P L F
	Dosage en g

Fabrication	P L F
T° de base	
T° du fournil	
T° de la farine	
T° de l'eau	
Durée du pétrissage /2 ^{ème} vitesse (mn)	
Durée totale du pointage	
Durée de l'apprêt	
Température de cuisson	

BEP ALIMENTATION - Option : BOULANGER		2009
EP1 - PARTIE PRATIQUE PROFESSIONNEL	N° 4	3/4

ORGANIGRAMME DE FABRICATION

	h	h	h	h	h	h	h	h	h
Pain courant									
Spécial 1									
Spécial 2									
Pâte levée feuilletée									
Décors									

En bleu : les pétrissages
 En jaune : les manipulations
 En rouge : les cuissons

Cuisson entre..... et

BEP ALIMENTATION - Option : BOULANGER	2009
EP1 - PARTIE PRATIQUE PROFESSIONNEL	N°4
	4/4