



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° 5

CRDP Nord Pas-de-Calais

Session 2009		Code		
Examen et spécialité : BEP ALIMENTATION dominante Boulanger				
Intitulé de l'épreuve : EP 1 – Pratique Professionnelle				
Type SUJET N° 5		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 (dont 2 épis)	300g
8	Petits pains	75g
4	Bâtards	350g
8	Pains de 400g	550g
Sur pâte fermentée :		Pétrissage : Libre
Farine Type 55		Taux d'hydratation : Libre

→ 2- PAINS SPÉCIAUX/ DÉCOR

Quantité	Catégorie	Matière première
4	Campagne	500g
6	Méteil	400g

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

→ 3 VIENNOISERIES

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

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° 5	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)	
	Quantité (en g)	
Sel	Dosage (en g)	
	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
Ingrédients	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°5
		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°5
	4/4