



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.

BEP Alimentation Dominante Boulanger

SUJET N° 7

Session : 2009		code		
Examen et spécialité : BEP alimentation dominante boulanger				
Intitulé de l'épreuve : EP1 – Pratique Professionnelle				
Type SUJET N°7		Durée 7 heures	Coefficient 5	N° de page/total 1/4

Votre employeur vous transmet la commande suivante

1- PAINS DE CONSOMMATION COURANTE

Quantité	Catégorie	Poids en pâte
2	couronnes	650 g
7	Pains dont un tordu	550 g
14	Baguettes dont un épi	350 g
4	ficelles	175 g
Sur levure :	Pétrissage amélioré : Libre	
Farine Type 55	Taux d'hydratation : Libre	

2- PAINS SPÉCIAUX/DÉCOR

Quantité	Catégorie	Poids de la pâte
4	campagne	550 g
12	½ baguettes viennoises	175 g

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

- 3 - VIENNOISERIES

Type de viennoiseries	Conditions de réalisation
PLF (sur une base de 1 kg de farine)	16 à 18 croissants 16 à 18 pains aux raisins

TRAVAIL A FAIRE

1-Établir 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.
- La crème pâtissière est fournie par le centre d'examen.

BEP ALIMENTATION - Option : BOULANGER	2009
EPI - PARTIE PRATIQUE PROFESSIONNEL N° 7	2/4

FICHE TECHNIQUE PAINS COURANTS

Taux d'hydratation			Température de base (en C°)		
Quantité de pâte (en kg)			Température du fournil		
Quantité de farine (en kg)			Température de la farine		
Quantité d'eau (en litre)			Température de l'eau		
Levure	Dosage (en g/l)		Durée du pétrissage (axe oblique) 2 ^{ème} vitesse (mn)		
	Quantité (en g)		Durée totale du pointage		
sel	Dosage (en g/l)		Durée de l'apprêt		
	Quantité (en g)		Température de cuisson		
Pâte fermentée (en g)					
Améliorant (facultatif)	Dosage (en g/l)				
	Quantité (en g)				

FICHE TECHNIQUE PAINS SPECIAUX

Fabrication	Campagne	½ bag viennoise	Fabrication	campagne	½ bag viennoise
	Dosage en g	Dosage en g	T° de base		
			T° du fournil		
			T° de la farine		
			T° de l'eau		
			Durée du pétris. 2 ^{ème} vitesse (mn)		
			Durée totale du pointage		
			Durée de l'apprêt		
			Température de cuisson		

FICHE TECHNIQUE VIENNOISERIE

Fabrication	PLF	brioche	Fabrication	PLF	brioche
	Dosage en g	Dosage en g	T° de base		
			T° du fournil		
			T° de la farine		
			T° de l'eau		
			Durée du pétris. 2 ^{ème} vitesse (mn)		
			Durée totale du pointage		
			Durée de l'apprêt		
			T° de cuisson		

BEP ALIMENTATION - Option : BOULANGER

2009

EPI - PARTIE PRATIQUE PROFESSIONNEL N° 7

3/4

ORGANIGRAMME

	h	h	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
EPI - PARTIE PRATIQUE PROFESSIONNEL N° 7	4/4