



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° 8

<b>Session : 2009</b>		<b>code</b>		
<b>Examen et spécialité :</b> <b>BEP alimentation dominante boulanger</b>				
<b>Intitulé de l'épreuve</b> <b>EP1 – Pratique Professionnelle</b>				
<b>Type</b> SUJET N°8		<b>Durée</b> 7 heures	<b>Coefficient</b> 5	<b>N° de page/total</b> 1/4

Votre employeur vous transmet la commande suivante

**- 1- PAINS DE CONSOMMATION COURANTE**

Quantité	Catégorie	Poids en pâte
10	Pains dont un polka	550 g
11	Baguettes dont 2 farinées	350 g
3	Bâtards	350 g
8	Petits pains fantaisies	80 g
Sur levure :	Pétrissage : Libre	
Farine Type 55	Taux d'hydratation : Libre	

**- 2- PAINS SPÉCIAUX/DÉCOR**

Quantité	Catégorie	Poids en pâte
4	bâtards en campagne	500 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 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

<b>BEP ALIMENTATION - Option : BOULANGER</b>	<b>2009</b>
<b>EPI - PARTIE PRATIQUE PROFESSIONNEL N° 8</b>	<b>2/4</b>

### 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 <sup>ème</sup> vitesse (mn)	
	Quantité (en g)			
sel	Dosage (en g/l)		Durée totale du pointage	
	Quantité (en g)		Durée de l'apprêt	
Pâte fermentée (en g)			Température de cuisson	
Améliorant (facultatif)	Dosage (en g/l)			
	Quantité (en g)			

### FICHE TECHNIQUE PAINS SPECIAUX

Fabrication	Campagne	½ bag vien.	Fabrication	campagne	½ bag vien.
ingrédients	Dosage en g	Dosage en g	T° de base		
			T° du fournil		
			T° de la farine		
			T° de l'eau		
			Durée du pétris. 2 <sup>ème</sup> vitesse (mn)		
			Durée totale du pointage		
			Durée de l'apprêt		
			Température de cuisson		

### FICHE TECHNIQUE VIENNOISERIE

Fabrication	Pâte Levée Feuilletée	Fabrication de	Pâte Levée Feuilletée
Ingrédients	Dosage en g	T° de base	
		T° du fournil	
		T° de la farine	
		T° de l'eau	
		Durée du pétris. 2 <sup>ème</sup> vitesse (mn)	
		Durée totale du pointage	
		Durée de l'apprêt	
		T° de cuisson	

<b>BEP ALIMENTATION - Option : BOULANGER</b>	<b>2009</b>
<b>EPI - PARTIE PRATIQUE PROFESSIONNEL N° 8</b>	<b>3/4</b>

# ORGANIGRAMME DE FABRICATION

	h	h	h	h	h	h	h	h	h
<b>Pain courant</b>									
<b>Spécial 1</b>									
<b>Spécial 2</b>									
<b>Pâte levée feuilletée</b>									
<b>Décors</b>									

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

Cuisson entre ..... et .....

<b>BEP ALIMENTATION - Option : BOULANGER</b>	2009
<b>EPI - PARTIE PRATIQUE PROFESSIONNEL N° 8</b>	4/4