



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Lille 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.



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Lille 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.

FICHE DE COMMANDE

Votre employeur vous demande de réaliser les produits de boulangerie et de viennoiserie relatifs à la commande présentée sur le **DOCUMENT A**, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

TRAVAIL À RÉALISER

JOUR 1 Phase 1 – Écrite et pratique – durée 2 heures

- **Écrit** : après avoir pris connaissance de la commande à produire, vous devez établir les fiches techniques **ANNEXE 1.1** et l'organigramme de votre travail pour 2 jours **ANNEXE 1.2**.
- **Pratique** : Vous devez réaliser les préparations dont vous aurez besoin le lendemain, puis nettoyer votre plan de travail.

JOUR 2 Phase 2 – Pratique et orale – durée 7 heures

- **Pratique** : A partir de vos préparations de la veille, de vos fiches techniques et de votre organigramme de travail, vous devez conduire toutes les productions en respectant les consignes données, les procédés de fabrication, les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels.
Vous réaliserez les éléments de décor sur un thème de votre choix.
- **Oral** : Vous présenterez vos produits finis en les mettant en valeur par un rangement soigné.
Vous expliquerez les méthodes de fabrication et justifierez les éventuelles corrections apportées à votre fiche technique au cours de la production.

Vous procéderez à la remise en état de propreté de votre plan de travail, du matériel et des locaux.

SESSION 2010

Examen et spécialité **MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE**

Intitulé de l'épreuve : **E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION**

Phase 1 : Écrite et Pratique (2 h 00) - Phase 2 : Pratique et Orale (7 h 00)

Type :

SUJET N° 1

Durée
9 h 00

Coefficient
12

Page N°:
1/6

1 - Pain "Tradition Française" sur poolish de la veille :

Réaliser la commande de pains cuits suivant :

- 8 petits pains à 60 g.
- 14 baguettes à 250 g (dont 2 épis).
- 12 pains de 420 g.
- 2 couronnes à 650 g (1 taillée et 1 bordelaise).
- 4 bâtards à 250 g.

2 - Pain à base de farines diverses

- Pain de campagne sur pâte fermentée : 8 x 600 g en pâte.
 - 2 auvergnats.
 - 2 vaudois.
 - 2 tricornes.
 - 2 formes innovantes de création personnelle.

3 - Pain enrichi ou aromatique :

- 8 pains au seigle aux raisins de 350 g en pâte.

4- Pain régional ou européen :

- À partir de 1.5 kg de farine, réaliser des pains de Lodève.

5 - Pâte levée feuilletée :

À partir d'un kg de farine avec une pâte levée feuilletée, réaliser :

- 16 pains au chocolat.
- 16 pièces de votre choix garnies de crème et / ou fruits avant cuisson, poids maximum après cuisson 90 g (3 formes).

6 - Pâte à brioche :

À partir d'un kg de farine avec une pâte briochée, réaliser :

- 10 brioches à têtes à 50 g.
- 3 brioches à tête à 300 g.
- Le reste en pièces garnies de crème et / ou fruit avant cuisson, poids après cuisson 90 g maximum (3 formes).

7- Décor :

Sur un socle de 1.5 kg en pâte levée prélevée ou pétrie, réaliser un décor sur le thème de votre choix. Personnaliser avec une écriture au cornet.

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	SUJET N°1
E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION	2/6
Phase 1 : Écrite et Pratique (2 h 00) - Phase 2 : Pratique et Orale (7 h 00).	

On donne :

- Les matières premières.
- Les fiches techniques.
- Les matériels.
- Les produits de nettoyage.
- Les consignes.

On demande:

- De fabriquer des produits de boulangerie en pain de tradition française, à base de farines diverses, enrichi ou aromatique, régional ou européen.
- De fabriquer des produits de viennoiseries en pâte levée feuilletée et en pâte à brioche.
- De fabriquer des éléments de décor suivant les techniques de découpage et de façonnage ainsi qu'une écriture pour la pièce décorée.

On exige :

- Des produits conformes à la réglementation et à la commande.
- Respect de la fiche technique.
- Qualité des produits réalisés.
- Présentation des produits finis.
- Réponses cohérentes aux questions orales.
- Remise en état du plan de travail, du matériel et des locaux.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau SCÉRÉN

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	SUJET N°1
E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION	3/6
<u>Phase 1</u> : Écrite et Pratique (2 h 00) - <u>Phase 2</u> : Pratique et Orale (7 h 00).	

1 - Pain de tradition française : (4 points)

Pétrissage amélioré sur "poolish" de la veille.

Pesage et façonnage manuel.

Réaliser la commande de pains cuits :

- 8 petits pains à 60 g.
- 14 baguettes à 250 g (dont 2 épis).
- 12 pains à 420 g.
- 2 couronnes à 650 g (1 taillée et 1 bordelaise).
- 4 bâtards à 250 g.

Ingrédients de base	Coeff.	Total de la pétrissée	Poolish	Reste à pétrir
Farine..... g g g g
Eau..... g g g g
Sel..... g g g g
Levure..... g g g g
Masse..... g	 g g g
T°C fournil :		T°C farine :		T°C de base :
				T°C eau de coulage :

2 - Autres pains :**(2 points)****(2 points)****(2 points)**

Pain à base de farines diverses				Pain enrichi ou aromatique				Pain régional ou européen			
Commande : (en pâte)				Commande : (en pâte)				Commande : (en pâte)			
Pain de campagne / P.F. 8 pains de 600 g				Pain au seigle aux raisins 8 pains de 350 g				Pain de Lodève À partir de 1.5 kg de farine			
Ingrédients	Base	Coef	Masse	Ingrédients	Base	Coef	Masse	Ingrédients	Base	Coef	Masse
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
Masse				Masse				Masse			
T°C farine :		T°C base :		T°C farine :		T°C base :		T°C farine :		T°C base :	
T°C fournil:		T°C eau :		T°C fournil :		T°C eau :		T°C fournil :		T°C eau :	

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

SUJET N° 1

E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION

Phase 1 : Écrite et Pratique (2 h 00) - Phase 2 : Pratique et Orale (7 h 00).

Page 4 / 6

3 - Viennoiserie :

(2 points)

(2 points)

Pâte à brioche		Pâte levée feuilletée	
À partir de 1 kg de farine		À partir de 1kg de farine	
- 10 têtes à 50 g en pâte - 3 têtes à 300 g en pâte - Le reste en pièces de 90 g avant cuisson garnies de crème et / ou de fruits (3 formes)		- 16 pains au chocolat - 16 pièces de votre choix garnies de crème et / ou de fruits avant cuisson, 90 g maximum après cuisson (3 formes)	
Ingrédients de base	Quantités	Ingrédients de base	Quantités
 g	g
 g	g
 g	g
 g	g
 g	g
 g	g
 g	g

4 - Pain décoré : Sur un socle de 1.5 kg en pâte levée prélevée ou pétrie. Réaliser un décor sur le thème de votre choix, personnalisé avec une écriture au cornet.

À partir d'un kilogramme minimum de pâte prélevée, réaliser un décor (2 points).

- Ingrédients pour la pâte morte et/ou pâte levée.

.....

.....

.....

.....

.....

ORGANIGRAMME (4 points)

	0 h	1 h	2 h	3 h	4 h	5 h	6 h	7 h	8 h	9 h
Pain de tradition française										
Pain à base de farines diverses										
Pain enrichi ou aromatique										
Pain régional ou européen										
Brioche										
Pâte levée feuilletée										
Pain décoré										
Pâte fermentée										

Légende : P = Pétrissage PE = Pèse F = Façonnage D = Détaillage T = Tourage C = Cuisson PO = Poolish
 CA = Calcul O = Oral N = Nettoyage

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

SUJET N° 1

E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION

Phase 1 : Écrite et Pratique (2 h 00) - Phase 2 : Pratique et Orale (7 h 00).

ENTRETIEN ORAL

➤ Présentation des produits finis.

Présenter vos produits au jury.

- Pain de tradition française.
- Pains de campagne sur pâte fermentée.
- Pains au seigle aux raisins.
- Pain régional : pain de Lodève.
- Brioches.
- Pâte levée feuilletée.

➤ Méthodes de fabrication :

Expliquer les méthodes de fabrication des produits.

FICHE TECHNIQUE

Justifier les éventuelles corrections apportées à sa fiche technique au cours de sa production.