



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** : À 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° 2	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 :

- 15 baguettes à 250 g.
- 10 pains à 400 g.
- 1 couronne épis à 500 g.
- 1 couronne à 500 g.
- 10 pains serviettes à 60 g.

2 - Pain à base de farines diverses.

- Pain de méteil sur pâte fermentée :
 - 12 pains de méteil pesés à 500 g de 3 formes différentes.

3 - Pain enrichi ou aromatique :

- Pain au seigle aux raisins.
6 pains pesés à 500 g.

4- Pain régional ou européen :

- Pain de Lodève.
10 pâtons pesés à 400 g.

5 - Pâte levée feuilletée :

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

- 10 pains au chocolat.
- 24 couques garnies avant cuisson (3 formes).

6 - Pâte à brioche :

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

- 12 brioches parisiennes pesées à 50 g.
- 2 brioches couronne pesées à 300 g.
- Avec le reste de pâte en pièces pesées à 60 g et garnies avant cuisson (3 formes).

7.- Décor :

À partir d'un kg minimum de pâte prélevée ou pétrie, réaliser un décor avec une écriture.

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	SUJET N° 2
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.

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

1 - Pain de tradition française : (4 points).

Pétrissage amélioré sur "poolish" de la veille.

Pesage et façonnage manuel.

Réaliser la commande de pains cuits :

- 15 baguettes à 250 g.
- 10 pains à 400 g.
- 1 couronne épis à 500 g.
- 1 couronne à 500 g.
- 10 pains serviettes à 60 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 :			
Météil 12 pains pesés à 500 g				Pain au seigle aux raisins 6 pains pesés à 500 g				Lodève Détailler 10 pâtons à 400 g			
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° 2

E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION

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

4/6

3 - Viennoiserie :

(2 points) Pâte à brioche		(2 points) Pâte levée feuilletée	
- 12 brioches parisiennes pesées à 50 g - 2 brioches couronnes pesées à 300 g - Le reste de pâte en pièces pesées à 60 g et garnies avant cuisson (3 formes).		- 10 pains au chocolat - 24 couques garnies avant 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
 g	 g
 g	 g

4 - Pain décoré :

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 = Polish CA = Calcul O = Oral N = Nettoyage

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE**SUJET N° 2****E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION****Phase 1 : Écrite et Pratique (2 h 00) - Phase 2 : Pratique et Orale (7 h 00).****5/6**

ÉPREUVE ORALE

ENTRETIEN ORAL

- Présentation des produits finis.

Présenter vos produits au jury.

- Pain de tradition française.
- Pains de méteil 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.

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

SUJET N° 2

E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION

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

6/6