



Ce document a été numérisé par le CRDP  
d'Alsace 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

**MENTION COMPLEMENTAIRE**  
**PATISSERIE BOULANGERE**

**E1 - Organisation et production.**

DUREE : 10h00  
COEFFICIENT : 12

**SUJET N°1**

Le sujet comporte 5 pages, numérotées de 0/4 à 4/4

**L'usage de la calculatrice est autorisé.**

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il soit complet.

SUJET NATIONAL	Session 2010	<b>SUJET</b>	
Examen : M.C. Spécialité : PATISSERIE BOULANGERE			
Épreuve E1 : <b>Organisation et Production.</b>	Durée : 10h00	Coefficient : 12	Page 0/4

## Sujet n° 1

Vous devez réaliser dans le temps imparti, la commande présentée en annexes 1 et 2 :

- Pain de campagne
- Viennoiseries
- Pains garnis (sandwiches)
- Pâte à foncer ou feuilletage
- Pâte à choux
- Crème et appareils crévés
- Autres pâtes
- Pâte morte

Vous respecterez les règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail.  
Vous utiliserez les fiches techniques jointes après les avoir rédigées.

### TRAVAIL À RÉALISER

#### 1<sup>er</sup> jour : Phase 1 / Écrite et pratique - Durée 3 heures

- **Écrit** : après avoir pris connaissance de la commande à produire, vous devez établir les fiches techniques, le bon d'économat ainsi que le diagramme de travail pour les pains et la viennoiserie.  
(Annexes 1, 2 et 3 à rendre).

**Remarque :**

Les annexes 1 – 2 – 3 seront complétées par le candidat et remises au jury pour photocopie :

- L'original sera conservé pour la notation par le jury.
- Les photocopies seront remises au candidat pour réaliser la commande.

Le carnet personnel de recettes, élaboré tant en entreprise qu'en établissement de formation est autorisé, à l'exclusion de tout autre ouvrage. Tout apport d'accessoires ou d'éléments de décors est interdit.

- **Pratique** : vous devez réaliser les préparations dont vous avez besoin le lendemain, puis nettoyer votre poste de travail.

#### 2<sup>ème</sup> jour : Phase 2 / Pratique et orale - Durée 7 heures

- **Pratique** : à partir de vos préparations de la veille, de vos fiches techniques et de votre diagramme de travail, vous devez conduire les productions en respectant les consignes données, les procédés de fabrication, les règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail.  
Vous réaliserez en pâte morte un support ou un présentoir pour mettre en valeur une production de votre choix. Vous mettrez en valeur vos produits finis par une présentation soignée.
- **Oral** : au cours d'un entretien de 10 minutes maximum, vous présentez au jury le produit de votre choix en définissant ses caractéristiques technologiques.

Vous devez maintenir votre poste de travail en état de propreté et procéder au nettoyage des matériels et des locaux en fin d'épreuve.

Sujet national	Session 2010	SUJET N°1	
M.C PÂTISSERIE BOULANGÈRE			
Épreuve : E1 – Organisation et production	Durée : 10 H 00	Coef : 12	page 1/4

DATE :  
Candidat N° :

## COMMANDE et CALCUL DES RECETTES

Pâte à choux	Pâte à foncer	Pâte morte
<p>Commande : Réaliser</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Paris-Brest de 6/8 personnes.</li> <li>• Des éclairs avec le restant de pâte à choux.</li> </ul> <p>L'ensemble de la production sera garni de crème mousseline pralinée.</p> <p>Les éclairs seront glacés au fondant blanc.</p>	<p>Commande : Réaliser</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Une tarte aux pommes sur compote 6/8 personnes.</li> <li>• Des tartelettes aux pommes avec le reste de la matière d'œuvre.</li> </ul>	<p>Commande : Réaliser</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Un présentoir avec 5 roses et écriture au cornet obligatoire.</li> </ul>
<p>Recette de base :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• À partir d' 1/4 de litre d'eau ou de lait.</li> </ul>	<p>Recette de base :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• À partir de 500 g de farine.</li> </ul>	<p>Recette de base :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• À partir de 500 g de farine de seigle.</li> </ul>
Cake salé	Crème mousseline	Pains garnis (3 garnitures différentes)
<p>Commande :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser un cake salé de 8 personnes à l'aide des ingrédients mis à votre disposition.</li> </ul>	<p>Commande :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 litre de lait.</li> </ul> <p>(La crème pâtissière pour la garniture des couques sera fournie par le centre).</p>	<p>Commande :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 6 sandwiches.</li> </ul>
<p>Recette de base :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 œufs.</li> </ul>	<p>Recettes de base :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Crème mousseline : 1 litre de lait.</li> </ul>	<p>Ingrédients à disposition :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salade</li> <li>• Tomates</li> <li>• Blancs de poulet</li> <li>• Jambon</li> <li>• Thon</li> <li>• Mayonnaise</li> <li>• Moutarde</li> <li>• Cornichons</li> <li>• Œufs durs</li> <li>• Beurre</li> </ul>

**Annexe n° 2**

**DATE :**  
**Candidat N° :**

Commande	
<b>Pain de campagne</b>	<b>Viennoiserie</b>
<b>Type de fermentation : Pointage retardé.</b>	<b>Pâte levée feuilletée :</b>
<b>Commande :</b> A partir de 3 kg de farine au total, réaliser : <ul style="list-style-type: none"> <li>• 6 pièces pesées à 150 g pour réaliser les pains sandwiches de 2 formes différentes.</li> <li>• Diviser le reste de pâte en pâtons à 550 g.</li> </ul> Façonnage : 3 formes différentes.	<b>Commande :</b> À partir de 1 kg de farine, réaliser : <ul style="list-style-type: none"> <li>• 12 croissants.</li> <li>• 12 couques aux fruits (garnies après cuisson).</li> <li>• 12 roulés aux pépites de chocolat.</li> </ul>

Recettes et fiche technique				
Recette de base	Pré Fermentation	Pâte finale	Recette de base	Recette pour la commande
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Farine T 65</li> <li>• Farine de seigle</li> <li>• Sel</li> <li>• Levure</li> <li>• Eau</li> <li>• Autres farines</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> </ul>
TOTAL				

Procédés de fabrication						
Pain de campagne				Viennoiserie		
T° de base		Pétrissage 1 <sup>ère</sup> vitesse		Pétrissage		
T° de la farine		2 <sup>ème</sup> vitesse		1 <sup>ère</sup> vitesse		
T° du fournil		Pointage		2 <sup>ème</sup> vitesse	Apprêt	
T° de l'eau		Apprêt		Pointage	Température de cuisson	
Température de cuisson		Durée de cuisson		Manipulation	Durée de cuisson	

**Diagramme de travail**

	Durée : 3 heures										Durée : 7 heures									
Pain :																				
Pâte :																				

