



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.

MENTION COMPLEMENTAIRE
PATISSERIE BOULANGERE

E1 - Organisation et production.

DUREE : 10h00
COEFFICIENT : 12

SUJET N°3

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	SUJET
Examen : M.C. Spécialité : PATISSERIE BOULANGERE		
Épreuve E1 : Organisation et Production.	Durée : 10h00	Coefficient : 12
		Page 0/4

Sujet n° 3

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 sécurité et de santé au travail.
Vous utiliserez les fiches techniques jointes après les avoir rédigées.

TRAVAIL À RÉALISER

1^{er} 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^{ème} 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 de 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°3	
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 brisée	Pâte morte
<p>Commande : Réaliser</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 Saint-Honoré 6 personnes garni de crème pâtissière kirsch recouvert de crème chantilly, choux collés et glacés sucre cuit. Le restant de la pâte à choux et de la crème pâtissière kirsch, seront utilisés pour réaliser des choux taille magasin. Ils seront glacés au fondant blanc. 	<p>Commande : Réaliser</p> <ul style="list-style-type: none"> Un fond de 6 personnes pour le Saint-Honoré. Une quiche 6/8 personnes garnie de lard et de gruyère. Avec le reste de la matière d'œuvre confectionner des quiches individuelles. 	<p>Commande : Réaliser</p> <ul style="list-style-type: none"> Un présentoir de votre choix pour présenter un produit à votre convenance, écriture au cornet obligatoire.
<p>Recette de base :</p> <ul style="list-style-type: none"> À partir d' 1/4 de litre d'eau ou de lait. 	<p>Recette de base :</p> <ul style="list-style-type: none"> À partir de 500 g de farine. Appareil salé 6 oeufs. 	<p>Recette de base :</p> <ul style="list-style-type: none"> À partir de 500 g de farine de seigle.
Autre pâte	Crèmes	Pains garnis (3 garnitures différentes)
<p>Commande :</p> <ul style="list-style-type: none"> Réaliser un quatre-quart marbré vanille/chocolat de 8 personnes. 	<p>Commande :</p> <ul style="list-style-type: none"> La crème pâtissière pour la garniture de la pâte à choux et des couques. (La crème chantilly pour la garniture du Saint-honoré sera fournie par le centre). 	<p>Commande :</p> <ul style="list-style-type: none"> 6 sandwiches.
<p>Recette de base :</p> <ul style="list-style-type: none"> 4 oeufs. 	<p>Recettes de base :</p> <ul style="list-style-type: none"> Crème pâtissière : 1,5 litre de lait. 	<p>Ingrédients à disposition :</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade Tomates Blancs de poulet Jambon Miette de crabe Mayonnaise Moutarde Cornichons Œufs durs Beurre Thym, estragon, ciboulette, citron.

Annexe n° 2

DATE :
Candidat N° :

Commande	
Pain de campagne	Viennoiserie
Type de fermentation : Pointage retardé.	Pâte levée feuilletée.
Commande : À partir de 3 kg de farine au total, réaliser : <ul style="list-style-type: none"> • 6 pièces pesées à 150 g pour réaliser les pains sandwiches de 2 formes différentes. • Diviser le reste de pâte en pâtons à 550 g. Façonnage : 3 formes différentes. 	Commande : À partir de 1 kg de farine, réaliser : <ul style="list-style-type: none"> • 18 croissants. • 18 couques aux fruits en deux formes différentes, la moitié sera garnie après cuisson, l'autre avant.

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

Procédés de fabrication						
Pain de campagne			Viennoiserie			
T° de base		Pétrissage 1 ^{ère} vitesse	Pétrissage			
T° de la farine		2ème vitesse	1ère vitesse			
T° du fournil		Pointage	2ème 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 :																				

