



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Caen pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement
professionnel**

Session 2010

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

FABRICATION
D'UNE COMMANDE

U. 10

SUJET 5

Coefficient : 12

Durée : 12 heures

Banque Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scérén

FABRICATION D'UNE COMMANDE

L'épreuve se déroule en 12 heures réparties en 2 journées de et heures.

Vous devez en tenant compte des impératifs cités sur les documents :

- Compléter le tableau des recettes. **(document 1) à rendre au jury**
- Compléter le tableau des ingrédients. **(document 2) à conserver par le candidat**
- Établir en double exemplaire une fiche d'organisation de votre travail. **(document 3) à rendre au jury et (document 4) à conserver par le candidat**
- Exécuter la fabrication en vous conformant aux fiches techniques rédigées au préalable.
- Exécuter le rangement et le nettoyage de vos postes de travail pendant la durée de l'épreuve.
- Exposer vos fabrications sans utiliser d'accessoire. Vous disposez de 30 minutes après la fin de l'épreuve.

Tous les documents doivent être remis aux membres de jury à la fin de chaque journée.

1° CONDITIONS MATÉRIELLES

Vous aurez à votre disposition :

- Un pétrin de litres de coulage
- Un batteur de litres de coulage
- Un parisien
- Une chambre de pousse contrôlée réglée en permanence à 9/10°C
- Un tour
- Un meuble frigorifique
- Un four de mètres carrés pour les cuissons de pain
- Un four ventilé ou un étage de four indépendant pour les cuissons de viennoiseries
- Tous les ustensiles classiques

Examen : Brevet Professionnel	Session juin 2010	SUJET 4
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : 12 heures Coefficient : 12	1 sur 9	

2° IMPÉRATIFS HORAIRES

Première journée De.....A.....

Deuxième journée De.....A.....

Cuisson de la pousse contrôlée DeA.....

Cuisson des autres produits DeA.....

.....

3° IMPÉRATIFS PROFESSIONNELS

- 500 g de levain naturel (dur)
- 500 g de levain naturel (liquide) vous seront fournis ainsi que de la pâte fermentée pour le 1^{er} jour.
- Les levains fournis devront être rafraîchi afin d'obtenir la quantité nécessaire pour le deuxième jour.
- Les pâtes à décor, crèmes, pâte fermentée pour le second jour ne sont pas fournies.

- Chaque commande fait l'objet d'impératifs mentionnés dans le sujet.

Examen : Brevet Professionnel	Session juin 2010	SUJET 4
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : 12 heures Coefficient : 12	2 sur 9	

PAINS

1° PAIN COURANT FRANÇAIS : FERMENTATION EN POUSSE LENTE (MÉTHODE DIFFÉRÉE)

- Pétrissage amélioré, pesage manuel, façonnage manuel.
- Apprêt en chambre de pousse contrôlée réglée en permanence à 9/10 °C.
- Cuisson en début de la deuxième journée.

Quantités	Produits	Poids cuit	Présentation
	Pains longs	400 grammes	à 5 grignes
	Baguettes	250 grammes	à 7 grignes
	Bâtards	250 grammes	à 2 grignes

2° PAIN DE TRADITION FRANÇAISE

- Pétrissage amélioré selon la méthode indiquée sur le document 5/9.
- Pesage manuel, façonnage manuel.
- Apprêt à température ambiante. Cuisson en fin de la deuxième journée.

Quantités	Produits	Poids cuit	Présentation
	Couronnes	500 grammes	Bordelaise
	Pains longs	400 grammes	à 5 grignes
	Pains courts	400 grammes	saucisson
	Baguettes	250 grammes	à 7 grignes
	Bâtards	250 grammes	à 2 grignes
	Ficelles	125 grammes	6 grignes
	Petits pains	60 grammes	2 formes

- 600 gr de Pâte de tradition française. Cette pâte sera utilisée pour la réalisation du produit traiteur.

Examen : Brevet Professionnel	Session juin 2010	SUJET 4
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : 12 heures	Coefficient : 12	3 sur 9

VIENNOISERIES

Vous devez impérativement fabriquer et utiliser 2 types de crème pour vos viennoiseries:

- une sera utilisée pour la réalisation en brioche,
- l'autre pour la pâte levée feuilletée.

1° BRIOCHE

- Base d'1,5 kilogrammes de farine, utilisation du beurre obligatoire.
- Pétrissage au batteur.
- Apprêt à température ambiante.
- Cuisson en fin de la deuxième journée.

Quantités	Produits	Poids cru
2	Brioche à tête	300 grammes
2	Tresse à 3 branches	350 grammes
4	Nanterre	200 grammes
12	Individuelle à tête	Selon moules disponibles
12	Individuelle garni de crème et de fruits avant cuisson	60 grammes

2° PÂTE LEVÉE - FEUILLETÉE

- Base d'1,5 kilogrammes de farine, utilisation du beurre obligatoire.
- Pétrissage au batteur. Touages et détaillage au rouleau.
- Apprêt à température ambiante.
- Cuisson en fin de la deuxième journée.

Quantités	Produits	Garniture
16 à 18	Croissants	
16 à 20 pièces	D'une forme libre	Crème et fruits avant cuisson
8 à 10	Bretzels	Crème
8 à 10	Pains aux raisins	Crème

Examen : Brevet Professionnel	Session juin 2010	SUJET 4
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : 12 heures Coefficient : 12	4 sur 9	

1°) PAIN DE TRADITION FRANÇAISE SUR POOLISH

2°) PAIN DE CAMPAGNE AVEC APPORT DE LEVAIN DUR

Base de 2,5 kilogrammes de farine mises en œuvre. Pétrissage au batteur. Pesage manuel de 9 pâtons.

Façonnage manuel de quatre formes différentes à choisir parmi la liste ci-dessous :

- Tabatière
- Auvergnat
- Tricorne
- Charleston
- Fer à cheval fendu
- Tordu

Apprêt à température ambiante. Cuisson en fin de la deuxième journée.

3°) PAIN RÉGIONAL : Fougasses "nature" AVEC APPORT DE PÂTE FERMENTÉE

A partir d' 1,5 kilogramme de farine. Pétrissage au batteur. Pesage manuel, façonnage manuel de 10 pâtons. Apprêt à température ambiante. Cuisson en fin de la deuxième journée.

4°) PAIN BIS AVEC APPORT DE LEVAIN LIQUIDE

A partir de 2 kilogrammes farine, vous réalisez des pains bis.

Pétrissage au batteur. Pesage manuel de 10 pâtons, façonnage manuel. Apprêt à température ambiante. Cuisson en fin de la deuxième journée.

5°) DÉCOR EN PÂTE LEVÉE

A partir d'un maximum de 2 kilogrammes de farine, vous réalisez une pétrissée **en pâte levée**. Le décor sera réalisé sur le thème d'un personnage ou animal de dessin animé. Vous pouvez utiliser une image, un gabarit, ou un dessin pour réaliser ce travail. Apprêt à température ambiante. Cuisson en fin de deuxième journée.

6°) PRODUITS TRAITEUR

A partir des 600 grammes de pâte de tradition française vous réalisez **6 pièces d'une forme allongée**.

Garniture : béchamel, lardons, emmenthal.

Examen : Brevet Professionnel	Session juin 2010	SUJET 4
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : 12 heures	Coefficient : 12	5 sur 9

TABLEAU DES RECETTES A REMPLIR EN GRAMMES SUR UNE BASE D'UN KG DE FARINE : EXEMPLAIRE A RENDRE AU JURY									
FABRICATIONS	Tradition différée	Tradition directe	campagne Levain	Pain	Pain aromatique	Pâte décor	Pâte brioche	Pâte levée feuilletée	Crème
FARINE POUR PAIN COURANT									
FARINE DE TRADITION									
FARINE DE GRUAU									
FARINE DE SEIGLE									
FARINE									
LEVAIN									
EAU									
LAIT									
OEUFS									
SEL									
LEVURE									
SUCRE									
POUDRE DE LAIT									
BEURRE									
PATE FERMENTEE									
POUDRE A CREME									
Examen : Brevet Professionnel				Session 2010					
Spécialité : BOULANGER				U 10 : Fabrication d'une commande					
Temps alloué : 12 heures		Coefficient : 12				6 sur 9			

TABLEAU DES RECETTES A REMPLIR EN GRAMMES SUR UNE BASE D'UN KG DE FARINE : EXEMPLAIRE A RENDRE AU CANDIDAT

FABRICATIONS	Tradition différée	Tradition directe	campagne Levain	Pain	Pain aromatique	Pâte décor	Pâte brioche	Pâte levée feuilletée	Crème
FARINE POUR PAIN COURANT									
FARINE DE TRADITION									
FARINE DE GRUAU									
FARINE DE SEIGLE									
FARINE									
LEVAIN									
EAU									
LAIT									
OEUFS									
SEL									
LEVURE									
SUCRE									
POUDRE DE LAIT									
BEURRE									
PATE FERMENTEE									
POUDRE A CREME									
Examen : Brevet Professionnel				Session 2010					
Spécialité : BOULANGER				U 10 : Fabrication d'une commande					
Temps alloué : 12 heures		Coefficient : 12			7 sur 9				

1er jour : 4 heures
2ème jour : 8 heures

Document 3 (4h-8h)
A conserver par le jury

Fabrication d'une commande : fiche d'organisation

PRODUITS	
PAIN EN DIFFEREE	
TRADITION	
PAIN DE CAMPAGNE	
PAIN SPECIAL	
PAIN REGIONAL OU AROMATIQUE	
DECOR	
TRAITEUR	
BRIOCHE	
LEVEE FEUILLETEE	
CREME	
Examen : Brevet Professionnel	Session 2010
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande
Temps alloué : 12 heures Coefficient : 12	8 sur 9

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

1er jour : 5 heures
 2ème jour : 7 heures

Document 3 (5h-7h)
 A conserver par le jury

Fabrication d'une commande : fiche d'organisation

PRODUITS	
PAIN EN DIFFERE	
TRADITION	
PAIN DE CAMPAGNE	
PAIN SPECIAL	
PAIN REGIONAL OU AROMATIQUE	
DECOR	
TRAITEUR	
BRIOCHE	
LEVEE FEUILLETEE	
CREME	
Examen : Brevet Professionnel	Session 2010
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande
Temps alloué : 12 heures Coefficient : 12	8 sur 9

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

1er jour : 4 heures
2ème jour : 8 heures

Document 4 (4h-8h)
A conserver par le candidat

Fabrication d'une commande : fiche d'organisation

PRODUITS	
	PAIN EN DIFFEREE
	TRADITION
	PAIN DE CAMPAGNE
	PAIN SPECIAL
	PAIN REGIONAL OU AROMATIQUE
	DECOR
	TRAITEUR
	BRIOCHE
	LEVEE FEUILLETEE
	CREME
Examen : Brevet Professionnel	
Spécialité : BOULANGER	
Temps alloué : 12 heures Coefficient : 12	
Session 2010	
U 10 : Fabrication d'une commande	
9 sur 9	

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

1er jour : 5 heures
2ème jour : 7 heures

Fabrication d'une commande : fiche d'organisation

PRODUITS	
PAIN EN DIFFERE	
TRADITION	
PAIN DE CAMPAGNE	
PAIN SPECIAL	
PAIN REGIONAL OU AROMATIQUE	
DECOR	
TRAITEUR	
BRIOCHE	
LEVEE FEUILLETEE	
CREME	
Examen : Brevet Professionnel	Session 2010
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande
Temps alloué : 12 heures Coefficient : 12	9 sur 9

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