



**SCEREN**

SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

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

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

**BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER-PÂTISSIER**

**FABRICATION  
D'UNE COMMANDE**

**U. 10**

**SUJET 2**

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

**Coefficient : 12**

**Durée : 12 heures**

## 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 du jury à la fin de chaque journée.

### 1° CONDITIONS MATÉRIELLES

Vous aurez à votre disposition :

- Un pétrin de ..... litres de capacité
- Un batteur de ..... litres de capacité
- Un parisien
- Une chambre de pousse contrôlée et 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 2
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 De .....A.....  
Cuisson des autres produits ..... De .....  
.....

## 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<sup>er</sup> 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.

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

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

## 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 g de Pâte de tradition française. Cette pâte sera utilisée pour la réalisation du produit traiteur.

Base Nationale des Sujets de l'Épreuve d'Enseignement professionnel Réseau SCEREN

Examen : <b>Brevet Professionnel</b>	Session juin 2010	<b>SUJET 2</b>
Spécialité : <b>BOULANGER</b>	<b>U 10 : Fabrication d'une commande</b>	
Temps alloué : <b>12 heures</b>	Coefficient : <b>12</b>	<b>3 sur 9</b>

## 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 5 branches	350 grammes
2	Couronnes	400 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	
10 à 20 pièces	D'une forme libre	Crème et fruits avant cuisson
40 à 50	mini viennoiseries (2 sortes)	libre

Base Nationale des

Sujets d'Examen d'enseignement professionnel

Réseau SCEREN

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

**1°) PAIN DE TRADITION FRANÇAISE SUR POOLISH**

**2°) PAIN DE CAMPAGNE AVEC APPORT DE LEVAIN LIQUIDE**

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 (Pain Brié)**

A partir d' 1 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 DE SEIGLE AVEC APPORT DE LEVAIN DUR**

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

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 5 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 10 pièces d'une forme libre. Garniture composée de lardons, moutarde à l'ancienne et pruneaux.

Examen : <b>Brevet Professionnel</b>	Session juin 2010	<b>SUJET 2</b>
Spécialité : <b>BOULANGER</b>	U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : <b>12 heures</b>	Coefficient : <b>12</b>	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 bricoche	Pâte levée feuilletée	Crème
FARINE POUR PÂTISSIER								
FARINE DE TRADITION								
FARINE DE CRUAU								
FARINE DE SEIGLE								
FARINE .....								
LEVAIN								
EAU								
LAIT								
OEUFs								
SEL								
LEVURE								
SUCRE								
POUDRE DE LAIT								
BEURRE								
PÂTE FERMENTÉE								
POUDRE A CRÈME								

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

**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 aromatique	Pain décor	pâte brioché	pâte levée feuilletée	Crème
--------------	-----------------------	----------------------	--------------------	--------------------	---------------	-----------------	--------------------------	-------

FARINE POUR PAIN COURANT								
FARINE DE TRADITION								
FARINE DE CRUAU								
FARINE DE SEIGLE								
FARINE .....								
LEVAIN								
EAU								
LAIT								
OEufs								
SEL								
LEVURE								
SUCRE								
POUDRE DE LAIT								
BEURRE								
PATE FERMENTEE								
POUDRE A CREME								

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

Examen : <b>Brevet Professionnel</b>	Spécialité : <b>BOULANGER</b>
Temps alloué : <b>12 heures</b> Coefficient : <b>12</b>	
U 10 : Fabrication d'une commande	
Session 2010	







