



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 automne 2010

*BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER*

DIAGRAMME DE  
PRODUCTION

U. 41

*SUJET*

*Coefficient : 3*

*Durée : 3 heures*

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

## **Présentation générale**

Vous êtes en chargé(e) d'organiser avec un ouvrier coefficient 170, la production journalière d'une boulangerie.

### **Vous avez :**

- La liste des produits à fabriquer.
- Les impératifs techniques et commerciaux.
- Le descriptif du matériel.

### **Vous devez déterminer :**

- Le nombre de pétrissées, leur composition, leur nature, la liste et les quantités de matières premières à mettre en œuvre.
- Le nombre de fournées et leur composition.
- Compléter la liste du personnel en déterminant les compétences de chacun ainsi que les horaires de travail.
- Planifier les fabrications, en fonction des contraintes qui vous sont imposées et des choix que vous avez faits.
- Répartir la charge de travail entre vous et votre collègue en fonction des compétences de chacun

### **Recommandations :**

- Vous devez privilégier la qualité des produits mis à la vente.
- Vous pouvez justifier vos choix sur les annexes fournies ou sur des feuilles supplémentaires, par tous commentaires que vous jugerez utiles et nécessaires.

### **Indications complémentaires :**

- L'usage de la calculatrice est autorisé.
- L'échange de calculatrices entre les candidats est interdit.

Examen : Brevet Professionnel	Session 2010	SUJET
Spécialité: BOULANGER	E4 (U41): Diagramme de Production	
Temps alloué : 3 heures ~ Coefficient : 3	Page 1 sur 10	

## Liste et utilisation des documents et annexes mis à votre disposition

Pagination	Libellé - contenu	Utilisation
1/10	Présentation générale	
2/10	Liste et utilisation des documents et annexes	
3/10	Commande pour la journée complète	A compléter et à rendre en fin d'épreuve
4/10	Descriptif du matériel disponible	A compléter et à rendre en fin d'épreuve
5/10	Ressources en personnel	A compléter et à rendre en fin d'épreuve
6/10	Tableau récapitulatif des quantités à fabriquer	A compléter et à rendre en fin d'épreuve
7/10	Tableau de répartition des cuissons	A compléter et à rendre en fin d'épreuve
8/10	Tableau de recettes sur une base de 1 kg de farine	A compléter et à rendre en fin d'épreuve
9/10	Planning d'organisation	A compléter et à rendre en fin d'épreuve
10/10	Planning d'organisation	Brouillon

Examen : Brevet Professionnel	<b>Session 2010</b>
Spécialité: Boulanger	SUJET
Temps alloué : 3 heures ~ Coefficient : 3	E4 (U41) Diagramme de Production
	Page 2 sur 10

## Commande pour la journée :

### Pain courant :

165 pains pesés à 550 g  
342 baguettes pesées à 300 g  
60 bâtards pesés à 300 g  
45 baguettes épis pesées à 350 g

### Pain de tradition française :

240 baguettes pesées à 350 g

### Pains spéciaux :

60 baguettes de campagne pesées à 350 g  
20 pains complets pesés à 500 g  
40 pains de méteil pesés à 450 g  
18 baguettes viennoises pesées à 350 g  
36 pains de mie pesés à 500 g

### Viennoiseries :

150 croissants pesés à 60 g  
150 pains chocolat pesés à 60 g  
72 pains aux raisins pesés à 60 g (sans garniture)  
48 couques pesées à 60 g (sans garniture)  
40 petites brioches à tête pesées à 50 g  
20 grosses brioches à tête pesées à 300 g

### Impératifs commerciaux :

Il s'agit d'une boulangerie artisanale située dans une galerie marchande d'un centre commercial.

Ouverture du magasin 9 h 00 -- Fermeture du magasin 20 h 00

Examen : Brevet Professionnel	Session 2010	SUJET
Spécialité: BOULANGER	E4 (U41): Diagramme de Production	
Temps alloué : 3 heures ~ Coefficient : 3	Page 3 sur 10	

## Descriptif du matériel disponible :

Matériel	caractéristiques	Contenances et / ou correspondances
1 four électrique	6 bouches, 3 étages surface de cuisson : 9 m 2.	
1 four ventilé	6 plaques 60 X 40.	
1 armoire de fermentation contrôlée	36 litres de coulage.	
1 armoire de fermentation contrôlée à 2 compartiments indépendants	Contenance 32 plaques 60 X 40	
1 pétrin à spirale	Contenance 200 litres.	
1 batteur 1 batteur	20 litres. 40 litres.	
1 laminoir		
1 diviseuse hydraulique		
1 façonneuse		
1 repose pâton		
Parisien	En nombre suffisant.	
Plaques à baguettes viennoises en nombre suffisant	6 baguettes par plaque.	
1 tour réfrigéré	Taille suffisante.	
1 chambre froide	Taille suffisante possibilité de stockage de bacs pour du pointage retardé.	

Examen : Brevet Professionnel	Session 2010	SUJET
Spécialité: BOULANGER	E4 (U41): Diagramme de Production	
Temps alloué : 3 heures ~ Coefficient : 3	Page 4 sur 10	

## Ressources en personnel

Complétez le tableau suivant :

Personnel	Coefficient	Qualification	Horaires de travail	Légende imposée
Vous-même		Titulaire d'un brevet professionnel	De  A	Pétrissage : couleur bleue <input type="checkbox"/>
				Manipulation : couleur jaune <input type="checkbox"/>
				Cuisson : couleur rouge <input type="checkbox"/>
				Mise au froid $\longrightarrow$
Ouvrier	170		De  A	Pétrissage : couleur bleue <input checked="" type="checkbox"/>
				Manipulation : couleur jaune <input checked="" type="checkbox"/>
				Cuisson : couleur rouge <input checked="" type="checkbox"/>
				Mise au froid $\longrightarrow$

Brevet Professionnel Boulanger	SUJET E4 (U41) Diagramme de Production - SESSION 2010
Temps alloué : 3 heures ~ Coefficient : 3	Page 5 sur 10

**TABLEAU RECAPITULATIF DES QUANTITES A FABRIQUER**

Commandes		Poids correspondants			Pétrissages		Crissons			
Quantités	Produits	Cuit en g	Pâton en g	Pâte en kg	Nombre	Matériel	Nombre de pièces / m2	Nombre de pièces / tapis	Nombre de tapis	Nombre de fours à sole
165	Pains		550							
342	Baguettes		300							
60	Batards		300							
45	Epis		350							
240	Baguettes tradition		350							
60	Bag. de campagne		350							
20	pains complets		500							
40	Pains de Méteil		450							
18	Bag Viennoises		350							
36	Pains de mie		500							
Quantités	Produits		Pâton en g	Pâte en kg	Nombre	Matériel	Nb de pièces / plaque	Nombre de plaques		Nombre de fours ventilés
150	Croissants		60							
150	Pains chocolat		60							
72	Pains aux raisins		60							
48	couques		60							
40	brioche à tête		50							
20	Grosses brioches		300							



## TABLEAU DE RÉPARTITION DES CUISSONS

commandes	Fournée n° 1		Fournée n° 2		Fournée n° 3		Fournée n° 4		Fournée n° 5		Fournée n° 6		Fournée n° 7		Fournée n° 8		Fournée n° 9		Fournée n° 10	
	pièces	tapis	pièces	tapis	pièces	tapis	pièces	tapis	pièces	tapis	pièces	tapis	pièces	tapis	pièces	tapis	pièces	tapis	pièces	tapis
165 pains																				
342 baguettes																				
60 bâtards																				
45 épis																				
240 traditions																				
60 Baguettes Campagne																				
20 Pains complets																				
40 Pains de Méteil																				
18 Bag Viennoises																				
36 Pains de mie																				
	plaques		plaques		plaques		plaques		plaques		plaques		plaques		plaques		plaques		plaques	
150 croissants																				
150 pains chocolat																				
72 pains raisins																				
48 couques																				
40 brioches tête																				
20 grosses brioches																				

Examen : Brevet Professionnel

Session 2010

SUJET

Spécialité: BOULANGER

E4 (U41): Diagramme de Production

Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3

Page 7 sur 10

**Tableau des recettes à remplir en % ou en grammes sur une base d'un kilogramme de farine**

Fabrications	Pousse contrôlée	Pain courant	Baguettes Tradition	Baguettes Campagne	Complet	Méteil	Baguettes Viennoises	Mie	Pâte levée feuilletée	Brioche	Crème Pâtissière	Pâte fermentée	Pâte fermentée Tradition
Poids total de pâte nécessaire													
Poids de pâte obtenu pour 1 seule recette													
Nombre de recettes													
Farine courante													
Farine de tradition													
Farine de gruau													
Farine de seigle T85													
Farine de seigle T 170													
Farine complète													
Eau													
Lait													
Oeufs													
Sel													
Levure													
Sucre													
Poudre de lait													
Matière grasse pétrissage													
Matière grasse tourage													
Pâte fermentée													
Produit correcteur													
Poudre à crème													

Session 2010	SUJET
E4 (U41) : Diagramme de Production	
Page 8 sur 10	
Examen : Brevet Professionnel	
Spécialité : BOULANGER	
Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3	

# Planning d'organisation des deux ouvriers (à rendre)

