



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 Réseau SCEREN

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

Base Nationale des Sujets d'Examens

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

Réseau SCEREN

DIAGRAMME DE
PRODUCTION

U. 41

SECRET

Base Nationale des Sujets d'Examens
d'enseignement professionnel

Coefficient : 3

Durée : 3 heures

Présentation générale

Vous êtes chargé(e) d'organiser avec un ouvrier, la production journalière d'une boulangerie qui offre à sa clientèle des produits de qualité.

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 des quantités de matières premières à mettre en œuvre.
- le nombre de fournées nécessaires, ainsi que 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 aide en fonction des compétences de chacun.

Recommandations

- vous devez privilégier la qualité des produits mis à la vente.
- vous pouvez justifier vos choix sur des 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 calculatrice est interdit

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

Examen : Brevet professionnel	Session : 2010	Sujet
Spécialité : Boulanger	E4 (U 41) : Diagramme de production	1/10
Temps alloué : 3 heures – coefficient : 3		

Liste et utilisation des documents annexes mis à votre disposition

Pagination	Libellé- contenu	Utilisation
1/10	Présentation générale	
2/10	Liste et utilisation des documents annexes	
3/10	Commande pour la journée complète	
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 des 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

Base Nationale des Sujets de Sélection Professionnelle Réseau SCEREN

Examen : Brevet professionnel	Session : 2010	Sujet
Spécialité : Boulanger	E4 (U 41) : Diagramme de production	
Temps alloué : 3 heures – coefficient : 3		2/10

Commande pour la journée complète

Pain courant	
180	Pains de 400 gr
400	Baguettes de 200 gr

Pain de tradition française	
180	Baguettes de 250 gr

Pains spéciaux	
20	Pains de mie de 250 gr
24	Baguettes viennoises de 300 gr
12	Demi-baguettes viennoises de 150 gr
20	Pains de campagne de 200 gr
15	Pains de méteil de 350 gr
15	Pains complets de 350 gr

Viennoiseries	
150	Croissants
120	Pains au chocolat
40	Roulettes aux pépites de chocolat
24	Pains au lait 70 gr
12	Brioques « nanterre » de 300 gr
120	Pain brioché de 250 gr

Base Nationale des Sujets d'Examens d'Etat Professionnel Réseau SCEREN

Examen : Brevet professionnel	Session : 2010	Sujet
Spécialité : Boulanger	E4 (U 41) : Diagramme de production	
Temps alloué : 3 heures – coefficient : 3		3/10

Descriptif du matériel disponible

Matériel	Caractéristiques	Contenances correspondantes
1 four ventilé électrique - Cuisson du pain courant sur filet	- 10 niveaux - 6 pains / filet - 8 baguettes / filet	
1 four à soles - cuisson du pain de tradition et des spéciaux	- 3 étages électriques - Surface totale de cuisson 3 m ²	
1 four ventilé électrique - cuisson de la viennoiserie	- cuisson sur plaque 40/60 - 4 niveaux	
1 pétrin spirale	Contenance 150 litres	
1 batteur	Contenance 20 litres	
1 armoire de fermentation contrôlée pour le pain courant	Remplie de 20 baguettes de 200 gr	
1 diviseuse	20 parts	
1 repose pâton		
1 façonneuse		
1 laminoir		
Des parisiens		
1 chambre froide	- pour le stockage de 15 bacs en pointage retardé - pour le stockage de la pâte levée feuilletée détaillée	

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

Examen : Brevet professionnel	Session : 2010	Sujet
Spécialité : Boulanger	E4 (U 41) : Diagramme de production	4/10
Temps alloué : 3 heures – coefficient : 3		

Ressources en personnel

	Vous-même	Ouvriers
Coefficient		
Qualification	Titulaire d'un brevet professionnel	
Horaires de travail	De heures Aheures	De heures Aheures
Légende imposée	<input checked="" type="checkbox"/> pétrissage en bleu <input type="checkbox"/> manipulations en jaune <input checked="" type="checkbox"/> cuisson en rouge mise au froid →	<input checked="" type="checkbox"/> pétrissage en bleu <input checked="" type="checkbox"/> manipulations en jaune <input checked="" type="checkbox"/> cuisson en rouge mise au froid →

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

Examen : Brevet professionnel	Session : 2010	Sujet
Spécialité : Boulanger	E4 (U 41) : Diagramme de production	
Temps alloué : 3 heures – coefficient : 3		5/10

Tableau récapitulatif des quantités à fabriquer

	Commande		Poids correspondants			pétrissage		Cuisson			
	Quantité	Produits	Cuit en gr	Pâton en gr	Masse de pâte en KG	Nombre	Matériel	Nombre de pièces par filet	Nombre de pièces par four		Nombre de fours filets
Pain Courant	180	Pains	400								
	400	Baguettes	200								
								Nombre de pièce par m ²	Nombre de pièces par tapis	Nombre De tapis	Nombre de fours à soles
Tradition	180	Baguettes	250								
Pains spéciaux	20	Pains de mie	250								
	24	viennoises	300								
	12	Demi-viennoises	150								
	20	Pains de campagne	200								
	15	Pains de méteil	350								
	15	Pains complets	350								
Viennoiseries	150	Croissants						Nombre de pièces /plaques	Nombre de Plaques		Nombre de fours ventilés
	120	Pains au chocolat									
	40	Roulettes aux pépites									
	24	Pains au lait	70								
	12	Brioche «Nanterre »	300								
	12	Pains briochés	250								

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

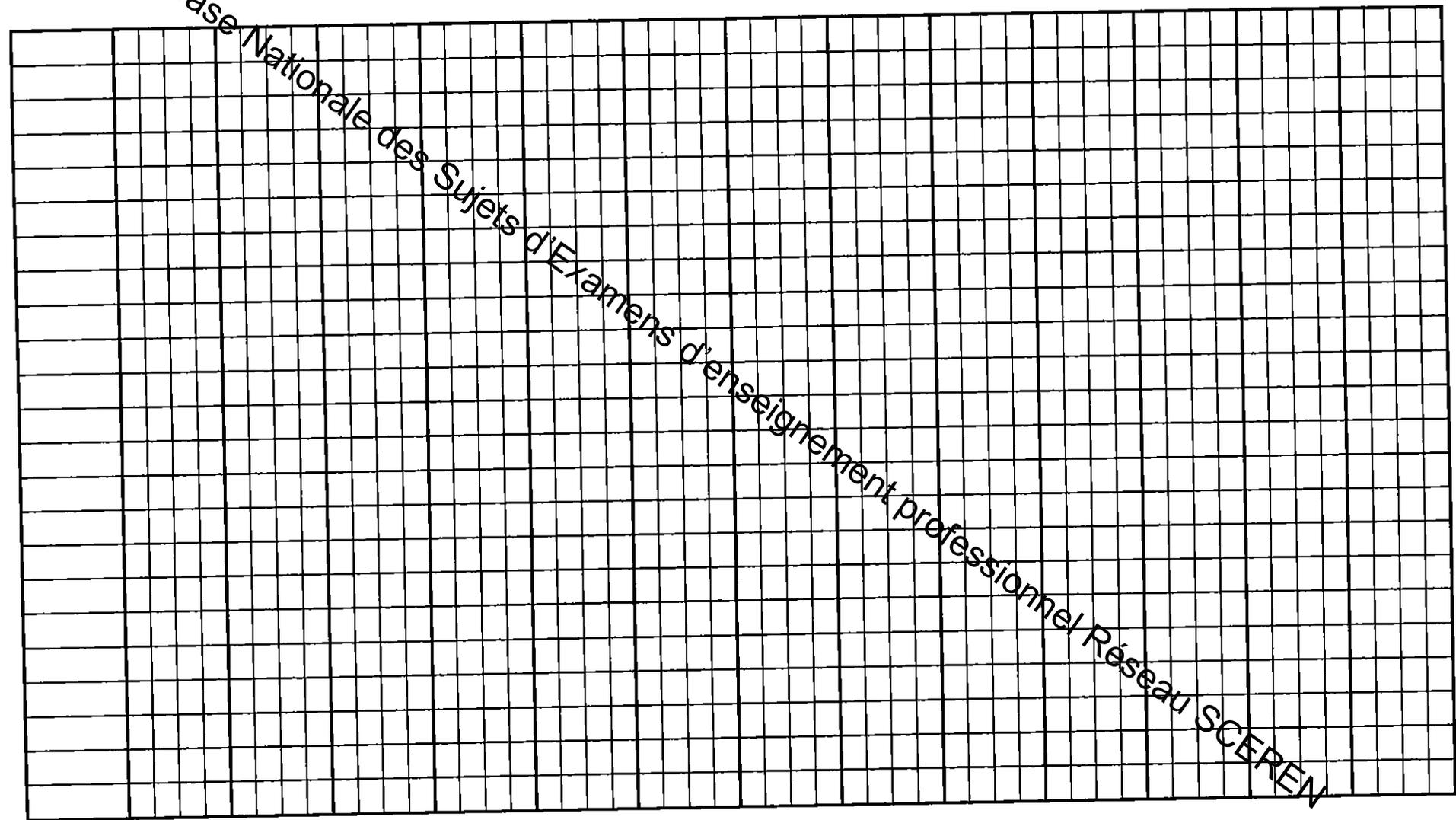
Tableau de répartition des cuissons

	Fournée n°		Fournée n°		Fournée n°		Fournée n°		Fournée n°		Fournée n°		Fournée n°	
	Pièces	filets												
180 Pains 400 baguettes														
	Pétrissée n°		Pétrissée n°		Pétrissée n°		Pétrissée n°		Pétrissée n°		Pétrissée n°		Pétrissée n°	
	Pièces	Tapis												
180 tradition														
20 pains de mie 24 baguettes viennoises 12 demi-viennoises 20 pains de campagne 15 pains de méteil 15 pains complets														
	Plaques		Plaques		Plaques		Plaques		Plaques		Plaques		Plaques	
150 croissants 120 pains au chocolat 40 roulettes aux pépites 24 pains au lait 12 brioches « nanterre » 12 pains briochés														

Examen : Brevet professionnel	Session : 2010	Sujet
Spécialité : Boulanger		E4 (U 41) : Diagramme de production
Temps alloué : 3 heures – coefficient : 3		Page 7 / 10

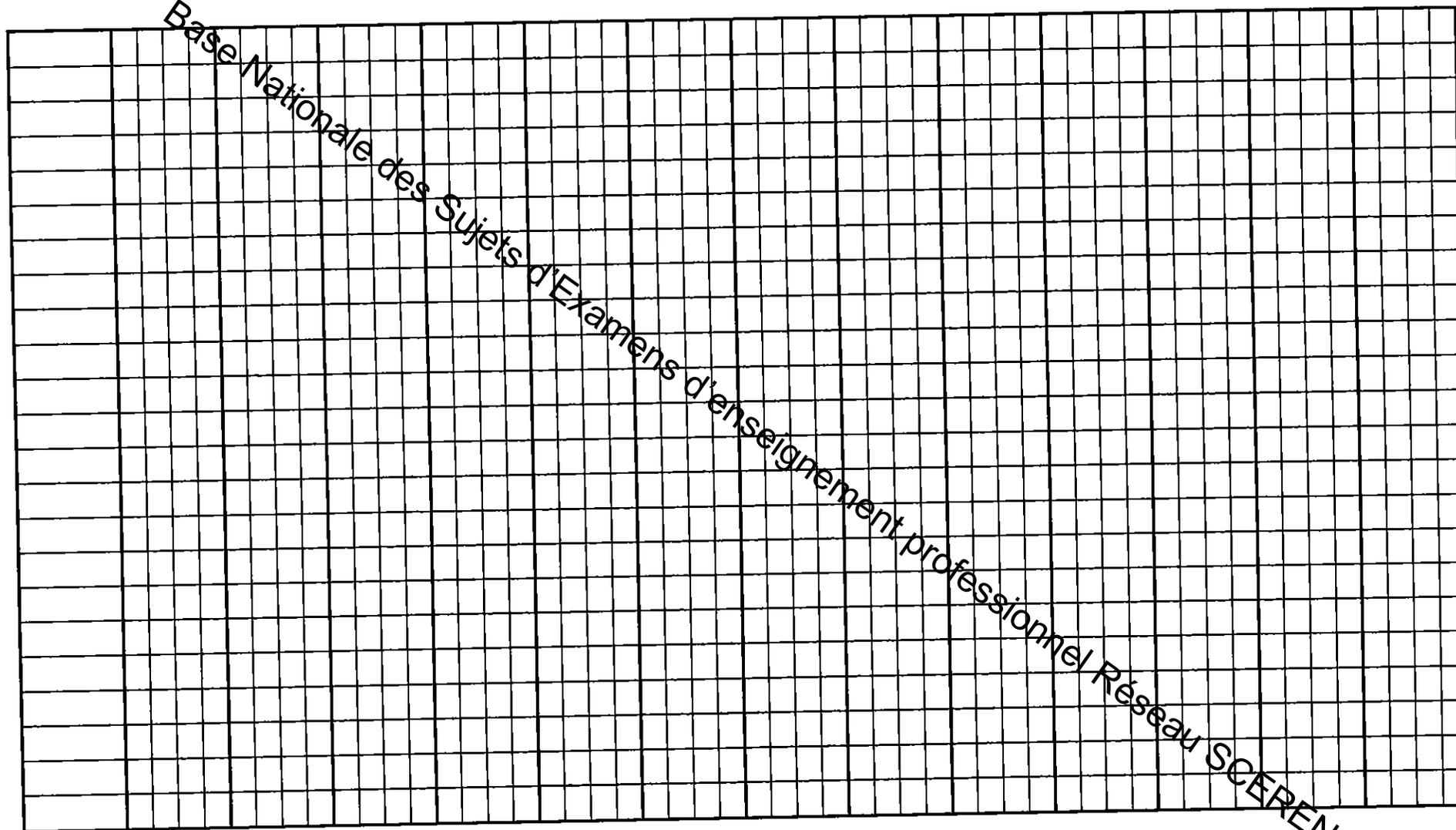
Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement Professionnel Réseau SCEREN

Diagramme d'organisation pour les 2 ouvriers (brouillon)



Examen : Brevet professionnel	Session : 2010	Sujet
Spécialité : Boulanger		E4 (U 41) : Diagramme de production
Temps alloué : 3 heures – coefficient : 3		Page 9 /10

Diagramme d'organisation pour les 2 ouvriers (à rendre au avec la copie)



Examen : Brevet professionnel	Session : 2010	Sujet
Spécialité : Boulanger		E4 (U 41) : Diagramme de production
Temps alloué : 3 heures – coefficient : 3		Page 10 /10