



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**CRDP ALSACE**

Ce document a été numérisé par le CRDP  
d'Alsace 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

# COMMANDE

En utilisant la fiche technique jointe et le planning de production, réaliser en respectant les règles d'hygiène et de sécurité les produits de boulangerie et de viennoiserie listés ci-dessous :

- Les pétrissages sont effectués mécaniquement.

Pétrissage : PA sur pâte fermentée (façonnage manuel)

- Les façonnages sont réalisés manuellement.

## I) PAINS DE TRADITION FRANCAISE :

- 10 pains pesés à 550 g dont deux saucissons et deux polkas
- 15 baguettes pesées à 350 g dont trois épis
- 6 pièces pesées à 400 g (deux autres formes différentes)
- 24 petits pains pesés à 60 g de trois formes différentes

## II) LES AUTRES PAINS : campagne pâte fermentée

- 12 pièces pesées à 400 g de six formes au choix du candidat,

## III) VIENNOISERIES :

Pâte levée feuilletée : croissants

- 32/36 pièces de 65 g

Pâte levée : pain au lait

- 16 pièces de 60 g : deux formes dont une fantaisie  
le reste de la pâte en 3 grosses pièces différentes

Session 2010	Code :		
Examen et spécialité : <b>CAP BOULANGER</b>			
Intitulé de l'épreuve : <b>EP2 PRODUCTION</b>			
Type <b>SUJET N°13</b>	Durée : <b>7 heures</b>	Coefficient : <b>12</b>	Page : 1/3

## FICHE TECHNIQUE

### Pain tradition française

Pétrissage : **PA** sur pâte fermentée (façonnage manuel)

Réaliser la commande suivante :

- 10 pains pesés à 550 g dont deux saucissons et deux polkas
- 15 baguettes pesées : 350 g dont trois épis
- 6 pièces pesées à 400 g deux autres formes différentes
- 24 petits pains pesés 60 g de trois formes différentes

Ingrédients de base		Quantités à mettre en œuvre
Farine tradition franç.	1000 g	7,567 kg
Eau	650 g	4,919 kg
Sel	18 g	0,136 kg
Levure	10 g	0,076 kg
Pâte fermentée	250 g	1,892 kg
<b>Total</b>	<b>1928 g</b>	<b>14,590 kg</b>

#### Procédé de fabrication

Températures		Durées	
De base	selon le matériel	1 <sup>ère</sup> et 2 <sup>ème</sup> vitesse	En fonction du matériel
Du fournil	.....	Durée du pointage	1 h 45
De la farine	.....	Durée d'apprêt	1 h
De l'eau	.....	Durées des cuissons	45 mn
De la cuisson	250°C		

Autres pains ( campagne  
pâte fermentée )

Réaliser la commande suivante : 12 pains pesés à 400 g de 6 formes au choix du candidat.

Ingrédients de base		Quantités à mettre en œuvre
Farine type 55	900 g	2,002 kg
Farine de seigle	100 g	0,222 kg
Eau	630 g	1,401 kg
Sel	18 g	0,040 kg
Levure	10 g	0,022 kg
Pâte fermentée	500 g	1,112 kg
<b>Total</b>	<b>2158 g</b>	<b>4,799 kg</b>

#### Procédé de fabrication

Températures		Durées	
De base	Selon le matériel	1 <sup>ère</sup> et 2 <sup>ème</sup> vitesse	En fonction du matériel
Du fournil	.....	Durée du pointage	1 h 30
De la farine	.....	Durée d'apprêt	1 h 15
De l'eau	.....	Durées des cuissons	45 mn
De la cuisson	240 °C		

CAP Boulanger	SUJET N° 13
EP 2 - Production	PAGE 2/3

## Viennoiseries

Pâte levée feuilletée ( croissants ) Pétrissage mécanique		
Matières premières		Procédé de fabrication ou commande
Farine	1000 g	32/36 croissants
Eau	450 g	
Sel	20 g	
Levure	30 g	
Sucre	100 g	
OEufs	100 g	
Matière grasse	500 g	

Pâte levée ( pain au lait ) Pétrissage mécanique.		
Matières premières		Procédé de fabrication ou commande
Farine	1000 g	Formes : 16 pièces de 60 g : deux formes dont une fantaisie le reste de la pâte en 3 grosses pièces différentes
Eau	300 g	
Sel	20 g	
Levure	40 g	
Sucre	100 g	
CEufs	300 g	
Poudre de lait	100 g	
Matière grasse	200 g	

## Organisation du travail

**Impératif d'organisation :**

Utiliser ce tableau pour établir votre travail à réaliser sur 7 heures.

	1h		2h		3h		4h		5h		6h		7h			
Tradition					P	P			T		T	T		C	C	C
Spéciaux				P				T	T			C	C	C		
Viennois 1		P		T			T	T				C	C			
Viennois 2		P	P		T				T	T					C	C

légende : Suivant les habitudes du secteur ou :

bleu ou P = pétrissage

Jaune ou vert ou T = manipulations (pesage, façonnage, tourage, détaillage).

Rouge ou C = cuissons.

CAP Boulanger	SUJET N° 13
EP 2 - Production	PAGE 3/3