



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

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 FRANÇAISE :

- 10 pains pesés à 550 g (dont deux coupe polka)
- 12 baguettes pesées à 350 g
- 4 pièces pesées à 400 g (deux auvergnats, deux tabatières)
- 24 petits pains pesés à 80 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 grosses pièces (deux tresses , 1 forme libre)

Session 2010	Code :		
Examen et spécialité : CAP BOULANGER			
Intitulé de l'épreuve : EP2 PRODUCTION			
Type SUJET N° 7	Durée : 7 heures	Coefficient : 12	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 coupe polka
- 12 baguettes pesées : 350 g dont deux épis
- 4 pièces pesées à 400 g
- 24 petits pains pesés 80 g

Ingrédients de base		Quantités à mettre en œuvre
Farine tradition franç.	1000 g	6,519 kg
Eau	650 g	4,237 kg
Sel	18 g	0,117 kg
Levure	10 g	0,065 kg
Pâte fermentée	350 g	2,282 kg
Total	2028 g	13,220 kg

Procédé de fabrication

Températures		Durées	
De base	Selon le matériel	1 ^{ère} et 2 ^{ème} 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
Total	2158 g	4,799 kg

Procédé de fabrication

Températures		Durées	
De base	Selon le matériel	1 ^{ère} et 2 ^{ème} 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° 7
EP 2 - Production	PAGE 2/3

Viennoiseries

Pâte levée feuilletée (croissants) Pétrissage mécanique	
Matières premières	Procédé de fabrication ou commande
Farine	1000 g
Eau	500 g
Sel	20 g
Levure	30 g
Sucre	120 g
OEufs	100 g
Matière grasse	500 g

32/36 croissants

Pâte levée (pain au lait) Pétrissage mécanique.	
Matières premières	Procédé de fabrication ou commande
Farine	1000 g
Eau	200 g
Sel	20 g
Levure	30 g
Sucre	100 g
OEufs	400 g
Poudre de lait	100 g
Matière grasse	200 g

Formes : 16 pièces de 60 g : deux formes dont une fantaisie
le reste de la pâte en grosses pièces
(2 tresses , 1 forme libre)

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	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° 7
EP 2 - Production	PAGE 3/3