



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Lille 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.

# BEP ALIMENTATION

## Dominante BOULANGER

### SUJET N° 5

Session 2010		Code :	
Examen et spécialité : <b>BEP ALIMENTATION - Dominante Boulanger</b>			
Intitulé de l'épreuve : <b>EP 1 – Pratique Professionnelle</b>			
Type <b>SUJET N°5</b>	Durée <b>7 h 00</b>	Coefficient <b>5</b>	Page <b>1/4</b>

Votre employeur vous transmet la commande suivante :

→ 1- PAINS DE CONSOMMATION COURANTE

Quantité	Catégorie	Poids en pâte
5	Pains	550 g
11	Baguettes	300 g
2	Bâtards	350 g
12	Petits pains	80 g
Conditions de fabrication :		Type de pétrissage : <b>Libre</b>
Farine type 55 ou 65		Taux d'hydratation : <b>61 %</b> (correction éventuelle pour le pétrissage)

→ 2- PAINS SPÉCIAUX / DÉCOR

Quantité	Catégorie	Poids en pâte
1 kg de farine	Pain de campagne	Pièces de 400 g (2 formes différentes)
1 kg de farine	Pain de méteil	Pièces de 350 g

➤ Réaliser en pâte morte, un décor libre sur plaque (0,400 kg de pâte fournie par le centre)

→ 3- VIENNOISERIES

Types de viennoiseries	Conditions de réalisation
Pâte levée (brioche)	2 tresses (300 g) 1 nanterre (300 g) Le reste brioches tête (60 g)

TRAVAIL À FAIRE

1- Établir la fiche technique relative à la commande.

2- Réaliser la production :

- Des pains de consommation courante,
- Des pains spéciaux et le décor en thème libre,
- Des viennoiseries.

Indications :

- ✓ Le numéro d'inscription sera à mentionner sur chaque fabrication
- ✓ Les poids indiqués sont en pâte
- ✓ Pétrissage, façonnage, laminage mécanique autorisés
- ✓ La pâte fermentée est à la disposition du candidat

<b>BEP ALIMENTATION - Option : BOULANGER</b>	<b>2010</b>
<b>EP1 - PARTIE PRATIQUE PROFESSIONNELLE</b>	<b>2/4</b>

## FICHE TECHNIQUE PAINS COURANTS

Taux d'hydratation		
Quantité de pâte (en kg)		
Quantité de farine (en kg)		
Quantité d'eau (en l)		
Levure	Dosage	
	Quantité (en g)	
Sel	Dosage	
	Quantité (en g)	
Améliorant (facultatif)		
Dosage/quantité		

Température de base (en °C)		
Température du fournil (en °C)		
Température de la farine (en °C)		
Température de l'eau (en °C)		
Durée du pétrissage/ 2 <sup>ème</sup> Vitesse (mn)		
Durée totale du pointage		
Durée de l'apprêt		
Température de cuisson		

## FICHE TECHNIQUE PAINS SPÉCIAUX

Fabrication	Campagne	Méteil
Ingrédients	Dosage en g	Dosage en g

Fabrication	Campagne	Méteil
T° de base		
T° du fournil		
T° de la farine		
T° de l'eau		
Durée du pétrissage /2 <sup>ème</sup> Vitesse (mn)		
Durée totale du pointage		
Durée de l'apprêt		
Température de cuisson		

## FICHE TECHNIQUE VIENNOISERIE

Fabrication	Pâte Levée
Ingrédients	Dosage en g

Fabrication de :	Pâte Levée
T° de base	
T° du fournil	
T° de la farine	
T° de l'eau	
Durée du pétrissage	
Durée totale du pointage	
Durée de l'apprêt	
Température de cuisson	

# ORGANIGRAMME DE FABRICATION (facultatif)

	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	
<b>Pain courant</b>																					
<b>Spécial 1</b>																					
<b>Spécial 2</b>																					
<b>Pâte levée feuilletée</b>																					
<b>Décors</b>																					

P ou en bleu : les pétrissages  
 M ou en jaune : les manipulations  
 C ou en rouge : les cuissons

Cuisson entre ..... et .....

<b>BEP ALIMENTATION - Option : BOULANGER</b>	<b>2010</b>
<b>EP1 - PARTIE PRATIQUE PROFESSIONNELLE</b>	<b>4/4</b>