



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.

## FICHE DE COMMANDE

Votre employeur vous demande de réaliser les produits de boulangerie et de viennoiserie relatifs à la commande présentée sur le **DOCUMENT A**, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité et en utilisant les fiches techniques jointes.

### TRAVAIL À RÉALISER

#### JOUR 1

#### Phase 1 – Écrit et pratique – durée 2 heures

- **Écrit** : Après avoir pris connaissance de la commande à produire, vous devez établir les fiches techniques (**ANNEXE 1.1 et 1.2**) et l'organigramme de votre travail pour 2 jours.
- **Pratique** : Vous devez réaliser les préparations dont vous aurez besoin le lendemain, puis nettoyer votre plan de travail.

#### JOUR 2

#### Phase 2 – Pratique et orale – durée 7 heures

- **Pratique** : À partir de vos préparations de la veille, de vos fiches techniques et de votre organigramme de travail, vous devez conduire toutes les productions en respectant les consignes données, les procédés de fabrication, les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels.  
Vous réaliserez les éléments de décor sur un thème de votre choix.
- **Oral** : Vous présenterez vos produits finis en les mettant en valeur par un rangement soigné.  
Vous expliquerez les méthodes de fabrication et justifierez les éventuelles corrections apportées à votre fiche technique au cours de la production.

**Vous procéderez à la remise en état de propreté de votre plan de travail, du matériel et des locaux.**

<b>SESSION : 2011</b>			
Examen et spécialité <b>MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE</b>			
Intitulé de l'épreuve : <b>E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION</b>			
<b>Phase 1 : Écrite et Pratique (2 h 00) - Phase 2 : Pratique et Orale (7 h 00)</b>			
Type :	Durée :	Coefficient :	Page N° :
<b>SUJET N° 3</b>	<b>9 h 00</b>	<b>12</b>	<b>1/6</b>

## DOCUMENT A - COMMANDE

### 1 - Pain "Tradition Française" sur poolish de la veille :

Réaliser la commande de pains cuits suivante :

- 12 petits pains de 50 g (3 formes différentes),
- 10 baguettes de 250 g,
- 3 baguettes épi de 250 g,
- 6 bâtards de 250 g dont un fendu et un tordu,
- 12 pains de 400 g dont 2 couronnes.

### 2 - Pain à base de farines diverses :

- 8 pains de campagne de 400 g sur pâte fermentée (4 formes différentes).

### 3 - Pain enrichi ou aromatique :

- 6 baguettes viennoises de 300 g en pâte dont la moitié garnies avec des pépites de chocolat lors de votre façonnage.

### 4 - Pain régional ou européen :

- À partir d'1 kg de farine, réaliser des petits pains bun's.

### 5 - Pâte levée feuilletée :

À partir d'un kg de farine avec une pâte levée feuilletée, réaliser :

- 8 pains au chocolat,
- 24 couques garnies avant cuisson (3 formes).

### 6 - Pâte à brioche :

À partir d'un kg de farine avec une pâte briochée, réaliser :

- 3 brioches tête de 300 g.
- Le reste en 3 formes garnies avant cuisson (60 g pâte).

### 7 - Pain décoré :

À partir d'un kg minimum de pâte prélevée ou pétrie, réaliser un pain décor thème libre avec écriture.

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE</b>	<b>SUJET N° 3</b>
<b>E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION</b>	
<b>Phase 1 : Écrite et Pratique (2 h 00) - Phase 2 : Pratique et Orale (7 h 00).</b>	2/6

**On donne :**

- Les matières premières.
- Les fiches techniques.
- Les matériels.
- Les produits de nettoyage.
- Les consignes.

**On demande :**

- De fabriquer des produits de boulangerie en pain de tradition française, à base de farines diverses, enrichi ou aromatique, régional ou européen.
- De fabriquer des produits de viennoiserie en pâte levée feuilletée et en pâte à brioche.
- De fabriquer des éléments de décor suivant les techniques de découpage et de façonnage ainsi qu'une écriture pour la pièce décorée.

**On exige :**

- Des produits conformes à la réglementation et à la commande.
- Le respect des fiches techniques.
- La qualité des produits réalisés.
- La présentation des produits finis.
- Des réponses cohérentes aux questions orales.
- La remise en état du plan de travail, du matériel et des locaux.

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE</b>	<b>SUJET N° 3</b>
<b>E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION</b>	<b>3/6</b>
<b><u>Phase 1</u> : Écrite et Pratique (2 h 00) - <u>Phase 2</u> : Pratique et Orale (7 h 00).</b>	

## ANNEXE 1.1 - FICHE TECHNIQUE

### 1 - Pain de tradition française : (4 points)

Réaliser la commande de pains cuits :

- 12 petits pains de 50 g (3 formes différentes)
- 10 baguettes de 250 g
- 3 baguettes épis de 250 g
- 6 bâtards de 250 g (dont 1 fendu et 1 tordu)
- 12 pains de 400 g (dont 2 couronnes)

Ingrédients de base	Coeff.	Total de la pétrissée	Poolish	Reste à pétrir
Farine..... g	.....	..... g	..... g	..... g
Eau..... g	.....	..... g	..... g	..... g
Sel..... g	.....	..... g	..... g	..... g
Levure..... g	.....	..... g	..... g	..... g
<b>Masse..... g</b>		<b>..... g</b>	<b>..... g</b>	<b>..... g</b>
T°C fournil :		T°C farine :	T°C de base :	T°C eau de coulage :

### 2 - Autres pains :

(2 points)

(2 points)

(2 points)

Pain à base de farines diverses				Pain enrichi ou aromatique				Pain régional ou européen			
<u>Commande</u> : (en pâte)				<u>Commande</u> : (en pâte)				<u>Commande</u> : (en pâte)			
8 pains de campagne sur pâte fermentée de 400 g (4 formes différentes)				6 baguettes viennoises de 300 g dont la moitié garnies avec des pépites de chocolat				Petits pains bun's à partir de 1 kg de farine.			
Ingrédients	Base	Coef	Masse	Ingrédients	Base	Coef	Masse	Ingrédients	Base	Coef	Masse
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
Masse				Masse				Masse			
T°C farine :		T°C base :		T°C farine :		T°C base :		T°C farine :		T°C base :	
T°C fournil:		T°C eau :		T°C fournil :		T°C eau :		T°C fournil :		T°C eau :	

**MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE**

**SUJET N° 3**

**E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION**

**Phase 1 : Écrite et Pratique (2 h 00) - Phase 2 : Pratique et Orale (7 h 00).**

**Page 4/6**

## ANNEXE 1.2 - FICHE TECHNIQUE

### 3 - Viennoiserie :

(2 points)

(2 points)

Pâte à brioche		Pâte levée feuilletée	
À partir de 1 kg de farine avec une pâte briochée, réaliser : - 3 brioches à tête de 300 g - le reste en 3 formes garnies avant cuisson (60 g)		À partir de 1 kg de farine avec une pâte feuilletée, réaliser : - 8 pains au chocolat - 24 couques garnies avant cuisson (3 formes)	
Ingrédients de base	Quantités	Ingrédients de base	Quantités
.....	..... g	.....	..... g
.....	..... g	.....	..... g
.....	..... g	.....	..... g
.....	..... g	.....	..... g
.....	..... g	.....	..... g
.....	..... g	.....	..... g
.....	..... g	.....	..... g
.....	..... g	.....	..... g
.....	..... g	.....	..... g

### 4 - Pain décoré :

À partir d'un kilogramme minimum de pâte prélevée ou pétrie, réaliser un décor thème libre avec écriture. (2 points)

- Ingrédients pour la pâte morte et/ou pâte levée

.....

.....

.....

.....

.....

### ORGANIGRAMME (4 points)

	0 h	1 h	2 h	3 h	4 h	5 h	6 h	7 h	8 h	9 h
Pain de tradition française										
Pain à base de farines diverses										
Pain enrichi ou aromatique										
Pain régional ou européen										
Brioche										
Pâte levée feuilletée										
Pain décoré										
Pâte fermentée										

Légende : P = Pétrissage    PE = Pèse    F = Façonnage    D = Détaillage    T = Tourage    C = Cuisson    PO = Polish  
 CA = Calcul    O = Oral    N = Nettoyage

**MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE**

**SUJET N° 3**

**E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION**

**Phase 1 : Écrite et Pratique (2 h 00) - Phase 2 : Pratique et Orale (7 h 00).**

Page 5/6

## ÉPREUVE ORALE

### ENTRETIEN ORAL

➤ Présentation des produits finis :

Le candidat présente oralement ses produits au jury.

- Pain de tradition française.
- Pain de campagne sur pâte fermentée.
- Baguette viennoise.
- Pain européen Bun's.
- Pain décoré.
- Brioches.
- Pâte levée feuilletée (pain au chocolat, 3 formes variées).

➤ Méthodes de fabrication :

Le candidat explique les méthodes de fabrication des produits.

### FICHE TECHNIQUE

Le candidat justifie les éventuelles corrections apportées à la fiche technique au cours de la production.

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE</b>	<b>SUJET N° 3</b>
<b>E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION</b>	<b>Page 6/6</b>
<b><u>Phase 1</u> : Écrite et Pratique (2 h 00) - <u>Phase 2</u> : Pratique et Orale (7 h 00).</b>	