



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 réalisez 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

SESSION : 2011

Examen et spécialité : **MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE**

Intitulé de l'épreuve : **E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION**

Phase 1 : Écrit et pratique (2 h 00) - **Phase 2** : Pratique et orale (7 h 00)

Type :

SUJET N° 4

Durée :

9 h 00

Coefficient :

12

Page N°:

1/6

DOCUMENT A - COMMANDE

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

Réaliser la commande de pains cuits suivante :

- 15 petits pains de 60 g en 3 formes différentes,
- 12 baguettes de 250 g (dont 3 épis),
- 10 pains longs de 400 g,
- 2 pains longs de 400 g (coupe polka pour l'un et coupe saucisson pour l'autre),
- 4 boules farinées de 400 g (2 coupes différentes).

2 - Pain à base de farines diverses :

Pain de campagne sur pâte fermentée :

- 2 bâtards lamés de 400 g (2 coupes différentes),
- 2 auvergnats de 400 g,
- 2 tabatières de 400 g,
- 2 pains "zigzag Vivarais" de 400 g.

3 - Pain enrichi ou aromatique :

- 8 fougasses aux lardons et au gruyère.

4 - Pain régional ou européen :

À partir d'un kg de farine au total, réaliser :

- 25 à 30 petits grillés suédois de 65 g en pâte.

5 - Pâte levée feuilletée :

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

- 2 pains au chocolat,
- 18 couques de 3 formes de votre choix, garnies de crème et / ou de fruits avant cuisson.

6 - Pâte à brioche :

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

- 4 brioches à tête de 250 g en pâte,
- Le reste en pièces garnies avant cuisson de crème et / ou de fruits (3 formes).

7 - Décor :

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

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	SUJET N°4
E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION	
Phase 1 : Écrite et pratique (2 h 00) - Phase 2 : Pratique et orale (7 h 00)	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.

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	SUJET N°4
E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION	
<u>Phase 1</u> : Écrite et pratique (2 h 00) - <u>Phase 2</u> : Pratique et orale (7 h 00)	3/6

ANNEXE 1.1 - FICHE TECHNIQUE

1 - Pain de tradition française : (4 points)

Réaliser la commande de pains cuits :

- 15 petits pains de 60 g (3 formes différentes)
- 12 baguettes de 250 g (dont 3 épis)
- 10 pains longs de 400 g
- 2 pains longs de 400 g (une coupe polka pour l'un et une coupe saucisson pour l'autre)
- 4 boules farinées de 400 g (2 coupes différentes)

Ingrédients de base	Coeff.	Total de la pétrissée	Poolish	Reste à pétrir
Farine.....gggg
Eau.....gggg
Sel.....gggg
Levure.....gggg
Masseg	ggg
T° fournil :	T° 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			
Commande : (en pâte)				Commande : (en pâte)				Commande : (en pâte)			
Pain de campagne sur P.F. 8 pains de 400 g (2 bâtards lamés (2 coupes différentes) 2 auvergnats, 2 pains tabatières 2 pains « zigzag Vivarais »				8 fougasses aux lardons et gruyère				25 à 30 petits grillés suédois de 65 g en pâte			
Ingrédients	Base	Coef	Masse	Ingrédients	Base	Coef	Masse	Ingrédients	Base	Coef	Masse
Masse :				Masse				Masse			
T° farine :C°		T° base :C°		T° farine :C°		T° base :C°		T° farine :C°		T° base :C°	
T° fournil : ...C°		T° eau :C°		T° fournil :C°		T° eau :C°		T° fournil :C°		T° eau :C°	

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	SUJET N°4
E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION	
Phase 1 : Écrite et pratique (2 h 00) - Phase 2 : Pratique et orale (7 h 00)	4/6

ANNEXE 1.2 - FICHE TECHNIQUE

3 - Viennoiserie :

(2 points)

Pâte à brioche

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

- 2 couronnes de 350 g en pâte
- 4 brioches à tête de 250 g en pâte
- le reste en pièces garnies avant cuisson de crème et / ou de fruits (3 formes).

(2 points)

Pâte levée feuilletée

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

- 12 pains au chocolat
- 18 couques de votre choix, garnies de crème et / ou de fruits avant cuisson (3 formes).

Ingrédients de base	Quantités	Ingrédients de base	Quantités
.....gg
.....gg
.....gg
.....gg
.....gg
.....gg
.....gg

4 - Pain décoré :

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

- Ingrédients pour la pâte morte et / ou levée :

.....

.....

.....

ORGANIGRAMME (4 points)

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

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

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	SUJET N°4
E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION	5/6
Phase 1 : Écrite et pratique (2 h 00) - Phase 2 : Pratique et orale (7 h 00)	

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.
- Pain aromatique : Les fougasses aux lardons et au gruyère.
- Pain européen : Les petits grillés suédois.
- Pain décoré.
- Brioches.
- Pâte levée feuilletée.

➤ Méthodes de fabrication :

Le candidat explique les méthodes de fabrication pour ses produits.

FICHE TECHNIQUE

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

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	SUJET N°4
E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION	
Phase 1 : Écrite et pratique (2 h 00) - Phase 2 : Pratique et orale (7 h 00)	6/6