



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.

Sujet n° 2

Vous devez réaliser dans le temps imparti, la commande présentée en annexes 1 et 2 :

- Pain de campagne
- Viennoiseries
- Pains garnis (sandwichs)
- Pâte à foncer ou feuilletage
- Pâte à choux
- Crème et appareils crévés
- Autres pâtes
- Pâte morte

Vous respecterez les règles d'hygiène, de sécurité et de santé au travail.
Vous utiliserez les fiches techniques jointes après les avoir rédigées.

TRAVAIL À RÉALISER

1^{er} jour : Phase 1 / Écrite et pratique - Durée 3 heures

- **Écrit** : après avoir pris connaissance de la commande à produire, vous devez établir les fiches techniques, le bon d'économat ainsi que le diagramme de travail pour les pains et la viennoiserie.

(Annexes 1, 2 et 3 à rendre).

Remarque :

Les annexes 1 – 2 – 3 seront complétées par le candidat et remises au jury pour photocopie :

- L'original sera conservé pour la notation par le jury.
- Les photocopies seront remises au candidat pour réaliser la commande.

Le carnet personnel de recettes, élaboré tant en entreprise qu'en établissement de formation est autorisé, à l'exclusion de tout autre ouvrage. Tout apport d'accessoires ou d'éléments de décors est interdit.

- **Pratique** : vous devez réaliser les préparations dont vous avez besoin le lendemain, puis nettoyer votre poste de travail.

2^{ème} jour : Phase 2 / Pratique et orale - Durée 7 heures

- **Pratique** : à partir de vos préparations de la veille, de vos fiches techniques et de votre diagramme de travail, vous devez conduire les productions en respectant les consignes données, les procédés de fabrication, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail.

Vous réaliserez en pâte morte un support ou un présentoir pour mettre en valeur une production de votre choix. Vous mettrez en valeur vos produits finis par une présentation soignée.

- **Oral** : au cours d'un entretien de 10 minutes maximum, vous présentez au jury le produit de votre choix en définissant ses caractéristiques technologiques.

Vous devez maintenir votre poste de travail en état de propreté et procéder au nettoyage des matériels et des locaux en fin d'épreuve.

Sujet national	Session 2011	SUJET N° 2	
MC PÂTISSERIE BOULANGÈRE			
Épreuve : E1 – Organisation et production	Durée : 10 H 00	Coef : 12	page 1/4

DATE :

Candidat N°

Commande

Fiche technique des produits de Pâtisserie Boulangère

Recettes et diagramme d'organisation des pâtes levées

Pâte à choux**Commande :**

- 1 Paris-Brest 6/8 personnes garni crème mousseline pistache
- Le reste en choux garnis de mousseline café et glacé au fondant

Recette de base :

- 250 g d'eau ou de lait

Autre pâte**Commande :**

- 1 cake de 8 personnes aux fruits confits et raisins

Recette de base :

- 200 g d'œufs

Pâte brisée**Commande :**

- 1 quiche lorraine de 8 personnes
- Avec le reste de la pâte, réaliser des tartelettes aux pommes sur compote

Recette de base : pâte sucrée

- 500 g de farine

Pâte morte**Commande :**

- 1 présentoir de votre choix pour mettre en valeur un produit à votre convenance, écriture au cornet obligatoire

Recette de base :

- 500 g farine de seigle

Crème**Commande :**

- Réaliser une crème mousseline pistache et une café pour garnir la pâte à choux

Recette de base crème pâtissière :

- 2 l de lait

**Pains garnis
(3 garnitures différentes)****Commande :**

- À partir des petits pains fabriqués, réaliser 6 sandwiches de 3 variétés garnis avec les produits proposés ci-dessous.

Ingédients à disposition :

- Salade
- Tomates
- Cornichons
- Moutarde
- Beurre
- Mayonnaise
- Emmental en lamelles
- Œufs
- Rosette
- Truites fumées
- Jambon blanc

Annexe n° 2

À RENDRE

DATE :	Commande Fiche technique des produits de Pâtisserie Boulangère Recettes et diagramme d'organisation des pâtes levées
Candidat N°	

Pain de campagne	Viennoiserie
Type de fermentation : Pâte fermentée	Pâte levée feuilletée
Commande : <ul style="list-style-type: none"> • 3 couronnes pesées à 650 g • 12 pièces pesées à 450 g (2 formes différentes) • 6 pains pesés à 150 g de 2 formes différentes pour vos sandwiches 	Commande : <p>À partir de 1 kg de farine, réaliser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 18 croissants • 9 roulés aux pépites de chocolat • 9 couques garnies après cuisson aux fruits frais

Recettes et fiche technique

Pain de campagne		Viennoiserie	
Recette de base	Recette pour la commande	Recette de base	Recette pour la commande
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•

Procédés de fabrication

Pain de campagne			Viennoiserie			
T° de base	Pétrissage 1 ^{ère} vitesse		Pétrissage		Apprêt	
T° de la farine	2 ^{ème} vitesse		1 ^{ère} vitesse		Température de cuisson	
T° du fournil	Pointage		2 ^{ème} vitesse		Durée de cuisson	
T° de l'eau	Apprêt		Pointage			
Température de cuisson	Durée de cuisson		Manipulation			

Diagramme de travail

	Durée 3 heures										Durée 7 heures									
Pain																				
Pâte																				

DATE :
Candidat N° :

Fiche technique des produits de pâtisserie

Produit : 1 cake aux fruits confits et raisins de 8 personnes			
Bon d'économat			Phases techniques de fabrication
ÉLÉMENTS	UNITÉS	QUANTITÉS	(PROGRESSION DU TRAVAIL)

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCÉRÉN