



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**CRDP ALSACE**

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

**BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER**

**FABRICATION  
D'UNE COMMANDE**

**U. 10 – Sujet 4**

- NOTE EXPLICATIVE
- CONSIGNES AUX CENTRES
- MATIERES D'œuvre
- DOCUMENTS D'EVALUATION
- OUTILLAGE ET MATERIEL A FOURNIR PAR LE CANDIDAT

Coefficient : 12  
Durée : 12 heures

# SESSION 2011

## NOTE EXPLICATIVE SUJETS DE PRATIQUE

Liste des documents relatifs à l'épreuve pratique :

### Centres d'examen

- La présente note explicative
- Consignes aux centres
- La **fiche de Matières d'œuvre** par candidat
- Documents d'évaluation
  - présentation
  - grille d'évaluation en cours de travail : une par correcteur et par candidat
  - grilles d'évaluation aspect final, aspect gustatif : une par membre du jury et pour 6 candidats
  - fiche(s) récapitulative(s) des notes : par candidat. Elle doit être impérativement complétée à la fin de chaque journée, éditée et signée par les membres du jury.

### Candidats

- Matériel à fournir (adressé en même temps que les convocations)
- Sujet
- Document 1 pour le jury (*feuille 6/9*)
- Document 2 pour le candidat (*feuille 7/9*)
- Documents 3 (4h-8h) ou (5h-7h) (*feuilles 8/9*) pour le jury
- Document 4 (4h-8h) ou (5h-7h) (*feuilles 9/9*) pour le candidat

\* afin d'offrir à chaque centre plus de souplesse pour gérer ses contraintes, il a été donné la possibilité de choix entre deux répartitions horaires (4 ou 5 h le 1<sup>er</sup> jour, 8 ou 7 h le second). En fonction de l'horaire retenu, il conviendra de remettre au candidat les documents 3 et 4 (4-8) ou 3 et 4 (5-7). Ce document est prévu en double exemplaire, un exemplaire jury et un exemplaire candidat.

Examen : <b>Brevet Professionnel</b>	Session <b>2011</b>	NOTE EXPLICATIVE
Spécialité : <b>BOULANGER</b>	U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : <b>12 heures</b>	Coefficient : <b>12</b>	1 sur 1

**SESSION 2011**  
**CONSIGNES AUX RESPONSABLES TECHNIQUES**  
**DES CENTRES D'EXAMEN**

**1° ORGANISATION DE L'ÉPREUVE**

La durée de l'épreuve est de 12 heures réparties sur deux journées [4 (ou 5) heures le premier jour et 8 (ou 7) heures le deuxième jour].

**La rédaction des fiches de matière d'œuvre et d'organisation a lieu la première journée, d'une durée libre, incluse dans les 4 (ou 5) premières heures de l'épreuve.**

Le candidat doit réaliser les produits demandés en se conformant à sa fiche de matière d'œuvre et à son document d'organisation. Il peut éventuellement apporter de légères modifications, soit pour mieux tenir compte de l'évolution effective des pâtes, soit pour rectifier le retard qu'il aurait pris par rapport à ses prévisions. *Dans ce cas, il doit justifier ses décisions par une note écrite remise au jury à la fin de l'épreuve.*

Il conviendra de procéder au choix du nombre de pièces de pain classique pour chaque catégorie, en fonction des surfaces de cuisson de chaque centre. Le référentiel de l'examen prévoit que les 2 pétrissées de pain correspondent à des coulages de 5 litres minimum chacune.

Les convocations seront établies par séries de 1, 2, 3 ou 4 candidats selon le matériel disponible, les séries seront à intervalles de 2 heures, 2 heures 30, ou 3 heures selon les surfaces de cuisson disponibles.

Les fours seront à la disposition des candidats pendant :

- 2 heures pour une surface de 6 m<sup>2</sup>
- 2 heures 30 pour une surface de 5 m<sup>2</sup>
- 3 heures pour une surface de 4 m<sup>2</sup>

**NB : Aucun document ne doit être emporté par les candidats à la fin de chaque journée. Toute personne étrangère au jury est interdite dans la salle.**

**2° CONDITIONS MATERIELLES**

Le candidat aura à sa disposition un pétrin d'environ 5 à 12 litres de coulage, un batteur d'environ 2 à 5 litres de coulage, une façonneuse, un parisien, une chambre de pousse contrôlée, un tour, un meuble frigorifique, un four pour les cuissons de pain, un petit four ventilé ou un étage de four indépendant pour les cuissons de viennoiseries ainsi que tous les ustensiles classiques.

Examen : <b>Brevet Professionnel</b>	Session <b>2011</b>	<b>CONSIGNES AUX CENTRES</b>
Spécialité : <b>BOULANGER</b>	<b>U 10 : Fabrication d'une commande</b>	
Temps alloué : <b>12 heures</b>	Coefficient : <b>12</b>	1 sur 2

Les chambres de pousse contrôlée seront réglées en permanence à 9/10 °C pour permettre de stocker dans la même chambre les pains de candidats travaillant à des horaires différents.

Les créneaux horaires de cuisson sont les suivants :

- 2 heures en début de la deuxième journée pour la pousse contrôlée,
- x heures en fin de la deuxième journée pour les autres produits selon la surface du four.

Les pains spéciaux doivent faire l'objet de 3 pétrissages différents.

Les candidats ne sont pas autorisés à utiliser de gabarits pour la réalisation de décors (sauf si la réalisation a lieu sur place).

L'exposition des produits finis (sans accessoire extérieur) doit se faire dans une salle proche des fournils. Le candidat disposera de 30 minutes après la fin de l'épreuve

### 3° CONDITIONS D'ÉVALUATION

Il est recommandé de prévoir :

- 2 correcteurs pour le suivi de 4 candidats ou 3 pour 6 ou plus selon le nombre de candidats. Ces personnes seront présentes pendant toute la durée de l'épreuve.
- 4 à 5 membres de jury pour la notation des produits finis. Ces personnes seront convoquées soit :
  - à la fin de la journée si le nombre de candidats est réduit,
  - à l'issue de l'épreuve des premiers candidats si leur nombre est important, l'évaluation ne pouvant se faire rapidement.

### 4° DOCUMENTS A COMPLETER PAR LE RESPONSABLE TECHNIQUE

Mentions	page
Les horaires retenus par le centre .....	1/9
Le litrage des matériels de pétrissage disponibles .....	1/9
.....	1/9
Les surfaces de cuisson disponibles .....	2/9
Les horaires des 2 journées .....	2/9
Les horaires de cuisson .....	
Le nombre de pièces de pain pour chaque catégorie	3/9

### 4° DOCUMENTS D'ÉVALUATION

Ces derniers sont communs à l'ensemble des sujets proposés sur la session.

Examen : <b>Brevet Professionnel</b>	Session <b>2011</b>	<b>CONSIGNES AUX CENTRES</b>
Spécialité : <b>BOULANGER</b>		<b>U 10 : Fabrication d'une commande</b>
Temps alloué : <b>12 heures</b>	Coefficient : <b>12</b>	<b>2 sur 2</b>

## FICHE DE MATIÈRES D'ŒUVRE PAR CANDIDAT - SUJET 4

Quantités données à titre indicatif, des variations sont possibles selon les candidats

Ingrédients	Quantité kg et litre - Pièce
Farine pain courant français	15
Farine de gruau	3
Farine de tradition française	15
Farine de meule type 80	5
Farine de seigle	1
Produits correcteurs	0,1
Sel	0,7
Levure	0,5
Sucre	0,7
Lait	2
Levain liquide	0,25
Levain dur	0,25
Poudre de lait	0,2
Beurre d'incorporation	1,5
Beurre de tourage	1
Gruyère râpé	0,3
Œufs	40
Poudre à crème	0,1
Crème liquide	0,5
Champignons émincés	0,5
Mélange de graines	0,5
Dés de jambon	0,5
Poudre d'amandes	0,15
Nappage, Fondant	0,15
Fruits au sirop	0,2

Poivre, Muscade	QS
Répites de chocolat	QS
Cacao poudre	QS
Extrait de café	QS
Sucre glace	QS
Sucre en grains	QS
Vergeoise	QS

Examen : Brevet Professionnel	Matières d'œuvre par candidat sujet 4
Session 2011	U 10 : Fabrication d'une commande
Spécialité : BOULANGER	

## Grille d'évaluation en cours de travail

Candidat n° :

Nom du Jury :

Date :

Signature :

Fiches de recettes pour les 10 fabrications sur 10 points						TOTAL / 10
Organisation prévisionnelle des 10 fabrications sur 10 points						TOTAL / 10
	Mauvais	Insuffisant	Moyen	Bien	Excellent	
<b>Pain courant en différé sur 10 points</b>	0	1	2	4	5	(Coef. 0,5) ↓
Qualité du pétrissage						
Pesage et Façonnage						
Mise au four						
Hygiène et Entretien du matériel						
<b>Pain de Tradition Française 15 points</b>	0	1	2	4	5	(Coef. 1) ↓
Pétrissage et qualité de la pré-fermentation						
Pesage et Façonnage						
Mise au four						
<b>Pain de Campagne sur 8 points</b>	0	1	2	4	5	(Coef. 0,5) ↓
Qualité de la pré-fermentation						
Qualité du pétrissage						
Pesage et mise en forme						
Dextérité lors du façonnage des formes						
<b>Autre Pain spécial sur 8 points</b>	0	1	2	4	5	(Coef. 1) ↓
Qualité de la pré fermentation et du pétrissage						
Pesage et Façonnage						
<b>Pain aromatique sur 4 points</b>	0	1	2	4	5	(Coef. 0,5) ↓
Qualité de la pré fermentation et du pétrissage						
Pesage et Façonnage						
<b>Viennoiserie Briochée sur 10 points</b>	0	1	2	4	5	(Coef. 0,5) ↓
Hygiène dans l'utilisation des oeufs						
Qualité du pétrissage						
Détaillage et Façonnage						
Difficultés pour les variétés garnies						
<b>Viennoiserie Feuilletée sur 10 points</b>	0	1	2	4	5	(Coef. 0,5) ↓
Préparation du beurre et qualité du tourage						
Rapidité au détaillage et variété des produits						
Qualités des crèmes et gestion des quantités						
Gestion des matières premières en général						
<b>Décor sur 5 points</b>	0	1	2	4	5	(Coef. 0,5) ↓
Variétés des techniques utilisées						
Dextérité et Finesse dans la réalisation						
<b>Produits traiteur sur 4 points</b>	0	1	2	4	5	(Coef. 0,5) ↓
Qualité et dextérité des manipulations						
Hygiène et Qualité des garnitures						
<b>TOTAL des POINTS obtenus (sur 94) →</b>						

Nom du jury \_\_\_\_\_ Date et signature \_\_\_\_\_

TI : Très Insuffisant ; 0 à 4  
 I : Insuffisant ; 4 à 8  
 M : Moyen ; 8 à 12  
 B : Bien ; 12 à 16  
 TB : Très Bien 16 à 20

Grille d'évaluation Aspect Final

Numéros des candidats				
Pain courant /20				
Pains de tradition française/20				
Pains de campagne /20				
Autre pain spécial /20				
Pain aromatique /20				
Viennoiseries briochées /20				
Viennoiseries feuilletées /20				
Décor /20				
Produits traiteur /20				

Grille d'évaluation Aspect Gustatif

Numéros des candidats				
Pains de tradition française/20				
Pains de campagne /20				
Pain aromatique /20				
Petites brioches à tête /20				
Croissants /20				
Produits traiteur /20				

Fiche récapitulative des évaluations du candidat N°

Seule la note finale sur 20 est arrondie au 1/2 point supérieur

Evaluations en cours de travail

	Report	Coefficient	Note	Note finale sur
Pain courant		0,5		10
Pain de tradition française		1		15
Pain de campagne		0,4		8
Autre pain spécial		0,4		8
Pains aromatiques		0,8		4
Viennoiseries briochées		0,5		10
Viennoiseries feuilletées		0,5		10
Décor		0,5		5
Produits traiteur		0,4		4
Fiches recettes		1		10
Organisation des fabrications		1		10
				Total sur 94

Evaluations sur les produits finis

	Report	Coefficient	Note	
Pain courant		0,75		
Pain de tradition française		0,75		
Pain de campagne		0,5		
Autre pain spécial		0,5		
Pains aromatiques		0,25		
Viennoiseries briochées		0,5		
Viennoiseries feuilletées		0,5		
Décor		0,25		Total sur
Produit traiteur		0,2		84

Evaluations gustative des produits

	Report	Coefficient	Note	
Pain de tradition française		0,25		
Pain de campagne		0,2		
Pains aromatiques		0,05		
Viennoiseries briochées		0,25		
Viennoiseries feuilletées		0,25		Total sur
Produit traiteur		0,1		22

Signature des membres du jury

Total général sur 200

Note sur 20


## SESSION 2011

### OUTILLAGE ET MATERIEL A FOURNIR PAR LE CANDIDAT

- 1 rouleau
- 1 couteau de tour
- 1 coupe-pâte en inox carré
- 1 coupe pâte rond en plastique
- 1 corne en plastique
- 1 paire de ciseaux
- 1 lame pour la scarification des pains
- 1 pinceau
- 1 spatule
- 1 fouet
- 1 thermomètre à pâte
- 1 calculatrice non programmable
- un jeu de feutres fluorescents de trois couleurs.
- un jeu de stylos (bleu, vert, rouges),
- une tenue de travail complète, sans marque distinctive, et des chaussures de travail alimentaire (obligatoire)

Important:

Le téléphone portable ou autres appareils de communication sont interdits dans le laboratoire, et en aucun cas ne peuvent servir de calculatrice.

Examen : <b>Brevet Professionnel</b>	Session 2011	MATERIEL CANDIDAT
Spécialité : <b>BOULANGER</b>	U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : <b>12 heures</b>	Coefficient : <b>12</b>	1 sur 1