



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

Session Juin 2011

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

**FABRICATION
D'UNE COMMANDE**

U. 10

SUJET n°4

Coefficient : 12

Durée : 12 heures

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

FABRICATION D'UNE COMMANDE

L'épreuve se déroule en 12 heures réparties en 2 journées de et heures.

Vous devez en tenant compte des impératifs cités sur les documents :

- Compléter le tableau des recettes. **(document 1) à rendre au jury**
- Compléter le tableau des ingrédients. **(document 2) à conserver par le candidat**
- Établir en double exemplaire une fiche d'organisation de votre travail. **(document 3) à rendre au jury et (document 4) à conserver par le candidat**
- Exécuter la fabrication en vous conformant aux fiches techniques rédigées au préalable.
- Exécuter le rangement et le nettoyage de vos postes de travail pendant la durée de l'épreuve.
- Exposer vos fabrications sans utiliser d'accessoire. Vous disposez de 30 minutes après la fin de l'épreuve.

Tous les documents doivent être remis aux membres de jury à la fin de chaque journée.

1° CONDITIONS MATÉRIELLES

Vous aurez à votre disposition :

- Un pétrin de litres de coulage
- Un batteur de litres de coulage
- Un parisien
- Une chambre de pousse contrôlée réglée en permanence à 9/10°C
- Un tour
- Un meuble frigorifique
- Un four de mètres carrés pour les cuissons de pain
- Un four ventilé ou un étage de four indépendant pour les cuissons de viennoiseries
- Un laminoir
- Tous les ustensiles classiques

Examen : Brevet Professionnel	Session 2011	SUJET 4
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : 12 heures	Coefficient : 12	1 sur 9

2° IMPÉRATIFS HORAIRES

Première journée De.....A.....

Deuxième journée De.....A.....

Cuisson de la pousse contrôlée DeA.....

Cuisson des autres produits DeA.....

3° IMPÉRATIFS PROFESSIONNELS

- 250 g de levain naturel (dur)
- 250 g de levain naturel (liquide) vous seront fournis.
- Les levains fournis devront être rafraîchis afin d'obtenir la quantité nécessaire pour le deuxième jour.
- Les pâtes à décor, crèmes, pâte fermentée pour le second jour ne sont pas fournies.
- Chaque commande fait l'objet d'impératifs mentionnés dans le sujet.

Examen : Brevet Professionnel	Session 2011	SUJET 4
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : 12 heures	Coefficient : 12	2 sur 9

PAINS

1° PAIN COURANT FRANÇAIS : FERMENTATION EN POUSSE LENTE (MÉTHODE DIFFÉRÉE)

- Pétrissage amélioré, pesage manuel, façonnage manuel.
- Apprêt en chambre de pousse contrôlée réglée en permanence à 9/10 °C.
- Cuisson en début de la deuxième journée.

Quantités	Produits	Poids cuit	Présentation
	Pains longs	400 grammes	à 5 grignes
	Baguettes	250 grammes	à 7 grignes
	Bâtards	250 grammes	à 2 grignes

2° PAIN DE TRADITION FRANÇAISE

- Pétrissage amélioré selon la méthode indiquée sur le document 5/9.
- Pesage manuel, façonnage manuel.
- Apprêt à température ambiante. Cuisson en fin de la deuxième journée.

Quantités	Produits	Poids cuit	Présentation
	Couronnes	500 grammes	Bordelaise
	Pains longs	400 grammes	à 5 grignes
	Pains courts	400 grammes	saucisson
	Baguettes	250 grammes	à 7 grignes
	Bâtards	250 grammes	à 2 grignes
	Ficelles	100 grammes	6 grignes
	Petits pains	60 grammes	2 formes

Examen : Brevet Professionnel	Session 2011	SUJET 4
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : 12 heures	Coefficient : 12	3 sur 9

VIENNOISERIES

1° CRÈMES

Vous devez impérativement fabriquer 2 recettes différentes de crème. Chacune de ces deux recettes pourra être éventuellement parfumée.

2° BRIOCHE

- Base 2 kilogrammes de farine, utilisation du beurre obligatoire.
- Pétrissage au batteur.
- Apprêt à température ambiante.
- Cuisson en fin de la deuxième journée.

Quantités	Produits	Poids cru
2	Brioche à tête	300 grammes
3	Tresse à 2 branches	300 grammes
2	Nanterre	300 grammes
2	Couronne	350 grammes
10	Individuelle à tête	Selon moules disponibles
20	Garniture : crème ou crème et fruits, avant cuisson de 2 formes différentes	60 grammes

3° PÂTE LEVÉE - FEUILLETÉE

- Base d'1,5 kilogrammes de farine, utilisation du beurre obligatoire.
- Pétrissage au batteur. Tourage et détaillage au laminoir.
- Apprêt à température ambiante.
- Cuisson en fin de la deuxième journée.

Quantités	Produits	Garniture
16	Croissants	
18	Pains au chocolat	2 Bâtons de chocolat
16	Pièces de 2 formes différentes	Garniture : crème ou crème et fruits, avant cuisson

Examen : Brevet Professionnel	Session 2011	SUJET 4
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : 12 heures	Coefficient : 12	4 sur 9

1°) PAIN DE TRADITION FRANÇAISE SUR POOLISH

2°) PAIN DE CAMPAGNE SUR PÂTE FERMENTÉE

Base de 2,5 kilogrammes de farines mises en œuvre. Pétrissage au batteur. Pesage manuel de 9 pâtons.

Façonnage manuel de trois formes différentes dont couronne fendue, zig-zag et une forme libre.

Apprêt à température ambiante. Cuisson en fin de la deuxième journée.

3°) PAIN BIS AUX GRAINES AVEC APPORT DE LEVAIN LIQUIDE

A partir de 2 kilogrammes de farine. Pétrissage au batteur. Pesage manuel, façonnage manuel de 10 pâtons. Apprêt à température ambiante. Cuisson en fin de la deuxième journée.

4°) PAIN AU LEVAIN APPORT DE LEVAIN DUR

A partir de 2 kilogrammes de farine.

Pétrissage au batteur. Pesage manuel de 10 pâtons, façonnage manuel. Apprêt à température ambiante. Cuisson en fin de la deuxième journée.

5°) PAIN DÉCORÉ

A partir de 1 kilogramme de farine. Pétrissage au batteur. Réalisation d'un pain décoré, thème « composition florale ». Vous pouvez utiliser des gabarits ou des dessins pour réaliser ce travail. Apprêt à température ambiante. Cuisson en fin de la deuxième journée.

6°) PRODUITS TRAITEUR

A partir de 500 grammes de farine, réaliser une pâte feuilletée. Pétrissage au batteur.

A partir de 50 g de beurre, réaliser une sauce béchamel.

Confectionner 8 à 10 chaussons garnis. Vous disposez des ingrédients suivants : dés de jambon, lait, poivre, muscade, fromage râpé, champignons émincés. Cuisson en fin de la deuxième journée.

Examen : Brevet Professionnel	Session 2011	SUJET 4
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : 12 heures	Coefficient : 12	5 sur 9

TABLEAU DES RECETTES A REMPLIR EN GRAMMES SUR UNE BASE D'UN KILOGRAMME DE FARINE : EXEMPLAIRE A RENDRE AU JURY															
	PAIN TRADITION		PAIN CAMPAGNE	PAIN BIS GRAINES	PAIN LEVAIN	PAIN DECORÉ		VIENNOISERIE		CREMES		CHAUSSENS		RAFRAICHIS	
	PAIN COURANT	POOLISH PETRISSE				DECOR	SUPPORT	BRIOCHE	LEVEE FEUILLETEE	CREME 1	CREME 2	PATE FEUILLETEE	BECHAMEL	LEVAIN DUR	LEVAIN LIQUIDE
FARINE COURANTE															
FARINE DE TRADITION															
FARINE DE GRUAU															
FARINE DE SEIGLE															
FARINE BISE															
EAU															
LAIT															
ŒUFS															
SEL															
LEVURE															
SUCRE															
POUDRE DE LAIT															
BEURRE D'INCORPORATION															
BEURRE DE TOURAGE															
LEVAIN DUR															
LEVAIN LIQUIDE															
PATE FERMENTEE															
PRODUIT CORRECTEUR															
GRAINES															
POUDRE A CREME															

Examen : Brevet Professionnel	Sujet 4
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande
Temps alloué : 12 heures	Coefficient : 12
	page 6 sur 9

TABLEAU DES RECETTES A REMPLIR EN GRAMMES SUR UNE BASE D'UN KILOGRAMME DE FARINE : EXEMPLAIRE CANDIDAT															
	PAIN TRADITION		PAIN CAMPAGNE	PAIN BIS GRAINES	PAIN LEVAIN	PAIN DECORÉ		VIENNOISERIE		CREMES		CHAUSSENS		RAFRAICHIS	
	PAIN COURANT	POOLISH PETRISSER				SUPPORT	DECOR	BRIOCHE	LEVEE FEUILLETEE	CREME 1	CREME 2	PATE FEUILLETEE	BECHAMEL	LEVAIN DUR	LEVAIN LIQUIDE
FARINE COURANTE															
FARINE DE TRADITION															
FARINE DE GRJAU															
FARINE DE SEIGLE															
FARINE BISE															
EAU															
LAIT															
ŒUFS															
SEL															
LEVURE															
SUCRE															
POUDRE DE LAIT															
BEURRE D'INCORPORATION															
BEURRE DE TOURAGE															
LEVAIN DUR															
LEVAIN LIQUIDE															
PATE FERMENTEE															
PRODUIT CORRECTEUR															
GRAINES															
POUDRE A CREME															

Examen : Brevet Professionnel

Spécialité : BOULANGER

Temps alloué : 12 heures Coefficient : 12

U 10 : Fabrication d'une commande

Sujet 4

page 7 sur 9

Brevet professionnel : fabrication d'une commande	
Fabrications	
PAIN COURANT	
PAIN DE TRADITION	
PAIN DE CAMPAGNE	
BIS AUX GRAINES	
PAIN LEVAIN	
PAIN DECORE	
CHAUSSONS FEUILLETES	
BRIOCHE	
LEVEE - FEUILLETEE	
CREME 1	
CREME 2	
RAFRAICHI LEVAIN	
Examen : Brevet Professionnel	Sujet 4
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande
Temps alloué : 12 heures	Coefficient : 12
	page 8 sur 9

SESSION 2011

Document 4 (4 heures - 8 heures) à conserver par le candidat

Brevet professionnel : fabrication d'une commande	
Fabrications	
PAIN COURANT	
PAIN DE TRADITION	
PAIN DE CAMPAGNE	
BIS AUX GRAINES	
PAIN LEVAIN	
PAIN DECORE	
CHAUSSONS FEUILLETES	
BRIOCHE	
LEVEE - FEUILLETEE	
CREME 1	
CREME 2	
RAFRAICHI LEVAIN	
Examen : Brevet Professionnel	Sujet 4
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande
Temps alloué : 12 heures	Coefficient : 12
	page 9 sur 9

Brevet professionnel : fabrication d'une commande												
Fabrications												
PAIN COURANT												
PAIN DE TRADITION												
PAIN DE CAMPAGNE												
BIS AUX GRAINES												
PAIN LEVAIN												
PAIN DECORE												
CHAUSSONS FEUILLETES												
BRIOCHE												
LEVEE - FEUILLETEE												
CREME 1												
CREME 2												
RAFRAICHI LEVAIN												

Examen : Brevet Professionnel	Sujet 4
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande
Temps alloué : 12 heures	page 8 sur 9
Coefficient : 12	

SESSION 2011

Document 4 (5 heures - 7 heures) à conserver par le candidat

Brevet professionnel : fabrication d'une commande	
Fabrications	
PAIN COURANT	
PAIN DE TRADITION	
PAIN DE CAMPAGNE	
BIS AUX GRAINES	
PAIN LEVAIN	
PAIN DECORE	
CHAUSSONS FEUILLETES	
BRIOCHE	
LEVEE - FEUILLETEE	
CREME 1	
CREME 2	
RAFFRAICHI LEVAIN	

Examen : Brevet Professionnel	Sujet 4
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande
Temps alloué : 12 heures	page 9 sur 9
Coefficient : 12	