



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°5

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 juin 2011	SUJET 5
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)
- 1000 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 juin 2011	SUJET 5
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 juin 2011	SUJET 5
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 juin 2011	SUJET 5
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : 12 heures	Coefficient : 12	4 sur 9

1°) PAIN DE TRADITION FRANÇAISE AVEC APPORT DE LEVAIN LIQUIDE

2°) PAIN DE CAMPAGNE SUR POOLISH

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 fer à cheval, charleston et une forme libre. Apprêt à température ambiante. Cuisson en fin de la deuxième journée.

3°) PAIN DE SEIGLE AUX NOIX AVEC APPORT DE PÂTE FERMENTÉE

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 A LA FARINE DE BLÉ DE CULTURE BIOLOGIQUE AVEC 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 « mariage ». 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 brisée. Pétrissage au batteur. Foncer une quiche de 6 personnes, et 6 quiches individuelles. Vous disposez des ingrédients suivants : dés de jambon, crème fraîche, poivre, muscade, fromage râpé, champignons émincés et poireaux coupés. Cuisson en fin de la deuxième journée.

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

DOCUMENT 1

TABLEAU DES RECETTES A REMPLIR EN GRAMMES SUR UNE BASE D'UN KILOGRAMME DE FARINE : EXEMPLAIRE A RENDRE AU JURY																	
	PAIN CAMPAGNE			PAIN DECORÉ	VIENNOISERIE		CREMES		QUICHES		RAFRAICHIS						
	PAIN COURANT	PAIN TRADITION	POOLISH		PETRISEE	SEIGLE NOIX	PAIN BIO	SUPPORT	DECOR	BRIOCHE	LEVEE FEUILLETEE	CREME 1	CREME 2	PATE BRISEE	APPAREIL	LEVAIN DUR	LEVAIN LIQUIDE
FARINE COURANTE																	
FARINE DE TRADITION																	
FARINE DE GRUAU																	
FARINE DE SEIGLE																	
FARINE BIO																	
EAU																	
LAIT																	
ŒUFS																	
SEL																	
LEVURE																	
SUCRE																	
POUDRE DE LAIT																	
BEURRE D'INCORPORATION																	
BEURRE DE TOURAGE																	
LEVAIN DUR																	
LEVAIN LIQUIDE																	
PATE FERMENTEE																	
PRODUIT CORRECTEUR																	
NOIX																	
POUDRE A CREME																	
Examen : Brevet Professionnel														Session 2011		Sujet 5	
Spécialité : BOULANGER														U 10 : Fabrication d'une commande			
Temps alloué : 12 heures														Coefficient : 12		page 6 sur 9	

DOCUMENT 2

TABLEAU DES RECETTES A REMPLIR EN GRAMMES SUR UNE BASE D'UN KILOGRAMME DE FARINE : EXEMPLAIRE A RENDRE AU CANDIDAT																			
	PAIN COURANT	PAIN TRADITIO	PAIN CAMPAGNE		PAIN BIO	PAIN DECORÉ			VIENNOISERIE		CREMES		QUICHES		RAFRAICHIS				
			POOLISH	PETRISSE E		SEIGLE NOIX	SUPPORT	DECOR	BRIOCHE	LEVEE FEUILLET	CREME 1	CREME 2	PATE BRISEE	APPAREIL	LEVAIN DUR	LEVAIN LIQUIDE			
FARINE COURANTE																			
FARINE DE TRADITION																			
FARINE DE GRUAU																			
FARINE DE SEIGLE																			
FARINE BIO																			
EAU																			
LAIT																			
ŒUFS																			
SEL																			
LEVURE																			
SUCRE																			
POUDRE DE LAIT																			
BEURRE D'INCORPORATION																			
BEURRE DE TOURAGE																			
LEVAIN DUR																			
LEVAIN LIQUIDE																			
PATE FERMENTEE																			
PRODUIT CORRECTEUR																			
NOIX																			
POUDRE A CREME																			
Examen : Brevet Professionnel														Session 2011				Sujet 5	
Spécialité : BOULANGER														U 10 : Fabrication d'une commande					
Temps alloué : 12 heures														Coefficient : 12					
														page 7 sur 9					

Brevet professionnel : fabrication d'une commande

Fabrications												
PAIN COURANT												
PAIN DE TRADITION												
PAIN DE CAMPAGNE												
SEIGLE NOIX												
PAIN " BIO "												
PAIN DECORE												
QUICHES												
BRIOCHE												
LEVEE - FEUILLETEE												
CREME 1												
CREME 2												
RAFRAICHI LEVAIN												

Examen : Brevet Professionnel	Session 2011	Sujet 5
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : 12 heures	Coefficient : 12	page 8 sur 9

Brevet professionnel : fabrication d'une commande

Fabrications

PAIN COURANT

PAIN DE TRADITION

PAIN DE CAMPAGNE

SEIGLE NOIX

PAIN " BIO "

PAIN DECORE

QUICHES

BRIOCHE

LEVEE - FEUILLETEE

CREME 1

CREME 2

RAFRAICHI LEVAIN

Examen : Brevet Professionnel

Spécialité : BOULANGER

Temps alloué : 12 heures Coefficient : 12

Brevet professionnel : fabrication d'une commande

Fabrications	
PAIN COURANT	
PAIN DE TRADITION	
PAIN DE CAMPAGNE	
SEIGLE NOIX	
PAIN " BIO "	
PAIN DECORE	
QUICHES	
BRIOCHE	
LEVEE - FEUILLETEE	
CREME 1	
CREME 2	
RAFFRAICHI LEVAIN	