



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°6

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 6 |
| 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 juin 2011 | SUJET 6 |
| 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 6 |
| 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 6 |
| 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 PÂTE FERMENTÉE

2°) PAIN DE CAMPAGNE AVEC APPORT DE LEVAIN LIQUIDE

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 volcan, boule fendue et une forme libre.

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

3°) PAIN DE MÉTEIL AUX ABRICOTS SECS AVEC APPORT DE LEVAIN DUR

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°) BAGUETTES RUSTIQUE NON FAÇONNÉES SUR POOLISH

A partir de 2 kilogrammes de farine.

Pétrissage au batteur. Division manuelle de 10 pâtons. 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 « boulangerie ». 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 1 kilogramme de farine. Pétrissage au batteur. Réaliser 9 fougasses garnies. Vous disposez des ingrédients suivants : dés de jambon, poivre, fromage râpé, champignons émincés, olives, tomates pelées et oignons surgelés. Apprêt à température ambiante. Cuisson en fin de la deuxième journée.

| | | |
|--------------------------------------|-----------------------------------|----------------|
| Examen : Brevet Professionnel | Session juin 2011 | SUJET 6 |
| 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 JURY | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|-----------------------------------|----------------|---------------|----------------|-------------------|---------|-------------|-------|--------------|-----------------|---------|--------------|----------|------------|----------------|--|
| | PAIN COURANT | PAIN TRADITION | PAIN CAMPAGNE | METEIL ABRICOT | BAGUETTE RUSTIQUE | | PAIN DECORE | | VIENNOISERIE | | | CREMES | | RAFRAICHIS | | |
| | | | | | PETRISEE | POOLISH | SUPPORT | DECOR | BRICOHE | LEVEE FEUILLETE | CREME 1 | CREME 2 | FOUGASSE | LEVAIN DUR | LEVAIN LIQUIDE | |
| FARINE COURANTE | | | | | | | | | | | | | | | | |
| FARINE DE TRADITION | | | | | | | | | | | | | | | | |
| FARINE DE GRUAU | | | | | | | | | | | | | | | | |
| FARINE DE SEIGLE | | | | | | | | | | | | | | | | |
| FARINE BISE | | | | | | | | | | | | | | | | |
| EAU | | | | | | | | | | | | | | | | |
| LAIT | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CEUFS | | | | | | | | | | | | | | | | |
| SEL | | | | | | | | | | | | | | | | |
| LEVURE | | | | | | | | | | | | | | | | |
| SUCRE | | | | | | | | | | | | | | | | |
| POUDRE DE LAIT | | | | | | | | | | | | | | | | |
| BEURRE D'INCORPORATION | | | | | | | | | | | | | | | | |
| BEURRE DE TOURAGE | | | | | | | | | | | | | | | | |
| LEVAIN DUR | | | | | | | | | | | | | | | | |
| LEVAIN LIQUIDE | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PATE FERMENTEE | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PRODUIT CORRECTEUR | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ABRICOTS | | | | | | | | | | | | | | | | |
| POUDRE A CREME | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Examen : Brevet Professionnel | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Spécialité : BOULANGER | U 10 : Fabrication d'une commande | | | | | | | | | | | | | | | |
| Temps alloué : 12 heures | Coefficient : 12 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | Session 2011 | | Sujet 6 | | |
| | | | | | | | | | | | | page 6 sur 9 | | | | |

DOCUMENT 2

| TABLEAU DES RECETTES A REMPLIR EN GRAMMES SUR UNE BASE D'UN KILOGRAMME DE FARINE : EXEMPLAIRE CANDIDAT | | | | | | | | | | | | | | |
|--|------------------|-------------------|------------------|-------------------|-------------------|-----------|-------------|-------|--------------|--------------------|---------|---------|------------|---------------|
| | PAIN COJURANT | PAIN TRADITION | PAIN CAMPAGNE | METEIL ABRICOT | BAGUETTE RUSTIQUE | | PAIN DECORE | | VIENNOISERIE | | CREMES | | RAFRAICHIS | |
| | | | | | POOLISH | PETRISSEE | SUPPORT | DECOR | BRIOCHE | LEVEE FEUILLETE | CREME 1 | CREME 2 | FOUGASSE | LEVAIN DUR |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | |
| ABRICOTS | | | | | | | | | | | | | | |
| POUDRE A CREME | | | | | | | | | | | | | | |

Examen : Brevet Professionnel

Spécialité : BOULANGER

Temps alloué : 12 heures Coefficient : 12

U 10 : Fabrication d'une commande

Session 2011 Sujet 6

page 7 sur 9

Brevet professionnel : fabrication d'une commande

| Fabrications | | | | | | | | | | | | |
|--------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| PAIN COURANT | | | | | | | | | | | | |
| PAIN DE TRADITION | | | | | | | | | | | | |
| PAIN DE CAMPAGNE | | | | | | | | | | | | |
| METEIL ABRICOTS | | | | | | | | | | | | |
| BAGUETTE RUSTIQUE | | | | | | | | | | | | |
| PAIN DECORE | | | | | | | | | | | | |
| FOUGASSES | | | | | | | | | | | | |
| BRIOCHE | | | | | | | | | | | | |
| LEVEE - FEUILLETEE | | | | | | | | | | | | |
| CREME 1 | | | | | | | | | | | | |
| CREME 2 | | | | | | | | | | | | |
| RAFRAICHI LEVAIN | | | | | | | | | | | | |

Brevet professionnel : fabrication d'une commande

| Fabrications | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| PAIN COURANT | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PAIN DE TRADITION | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PAIN DE CAMPAGNE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| METEIL ABRICOTS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| BAGUETTE RUSTIQUE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PAIN DECORE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| FOUGASSES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| BRIOCHE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| LEVEE - FEUILLETEE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CREME 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CREME 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| RAFFRAICHI LEVAIN | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Brevet professionnel : fabrication d'une commande

Fabrications

PAIN COURANT

PAIN DE TRADITION

PAIN DE CAMPAGNE

METTEL ABRICOTS

BAGUETTE RUSTIQUE

PAIN DECORE

FOUGASSES

BRIOCHE

LEVEE - FEUILLETEE

CREME 1

CREME 2

RAFRAICHI LEVAIN

Examen : Brevet Professionnel

Spécialité : BOULANGER

Temps alloué : 12 heures Coefficient : 12

Session 2011

Sujet 6

U 10 : Fabrication d'une commande

page

8 sur 9

Brevet professionnel : fabrication d'une commande

Fabrications

PAIN COURANT

PAIN DE TRADITION

PAIN DE CAMPAGNE

METTEL ABRICOTS

BAGUETTE RUSTIQUE

PAIN DECORE

FOUGASSES

BRIOCHE

LEVEE - FEUILLETEE

CREME 1

CREME 2

RAFRAICHI LEVAIN

Examen : Brevet Professionnel

Spécialité : BOULANGER

Temps alloué : 12 heures Coefficient : 12

Session 2011

Sujet 6

U 10 : Fabrication d'une commande

page

9 sur 9