



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**

**DIAGRAMME DE  
PRODUCTION**

**U. 41**

**SUJET**

**Coefficient : 3**

**Durée : 3 heures**

# DIAGRAMME DE PRODUCTION

Vous êtes chargé d'organiser le travail dans une entreprise dont les caractéristiques sont les suivantes :

## Personnel

Un ouvrier classé en coefficient 175 et un ouvrier titulaire du BP

## Ouverture du magasin :

De 7 h à 13 h et 15 h 30 à 19 h 30, 5 jours par semaine.

## Matériel

Un pétrin à spirale de 200 litres de contenance  
Un batteur équipé de deux cuves 40 l et 20 l de contenance  
Une diviseuse hydraulique  
Un repose pâtons de 150 godets  
Une façonneuse  
Un laminoir à bandes  
Un tour réfrigéré de 4 portes pour le stockage des matières premières  
Une chambre froide pour du stockage contenant :

- une échelle de 10 bacs à pâte
- une échelle de 24 plaques pâtisseries

Un surgélateur  
Une chambre de pousse contrôlée pour pains, à 2 compartiments indépendants, correspondant à une capacité maxi de 12 tapis de four  
Des parisiens en nombre suffisant  
Une étuve de 8 plaques  
Un four bi énergie de 12 m<sup>2</sup> en 8 bouches  
3 étages chauffage au gaz et 1 étage à chauffage électrique

## Travail à faire

- 1°) Indiquer les compétences du personnel, la répartition du travail et les horaires journaliers en complétant le **document 1**
- 2°) Etablir les capacités des matériels en complétant le **document 1**
- 3°) Déterminer les masses respectives ainsi que le nombre de pétrissées et de fournées en complétant le **document 2**
- 4°) Etablir la composition de chaque fournée en complétant le **document 3**
- 5°) Etablir les recettes des différentes fabrications en complétant **document 4**
- 6°) Faire le planning de la journée en complétant le **document 5**

Examen : Brevet Professionnel	Session : 2011	Sujet
Spécialité : Boulanger	E4 (U41) Diagramme de Production	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 1 sur 9

## Commandes

### **\*Pain de tradition française**

- 630 baguettes
- 30 couronnes
- 75 ficelles

### **\*Pain de courant français**

- 60 pains
- 140 baguettes

### **\* Autres pains**

- 180 baguettes de campagne
- 12 pains aux noix sur une base de pain de campagne
- 12 pains aux olives sur une base de pain de campagne
- 20 pains de seigle sur pâte fermentée
- 20 pains complets
- 60 pains bis fabriqués à partir de farines issues de blé de culture biologique avec apport de levain dur pour une livraison à 11 h

### **\* Viennoiseries**

- 170 croissants
- 60 pains au chocolat
- 40 pains aux raisins
- 60 mini viennoiseries
  
- 12 baguettes viennoises
- 24 demi baguettes viennoises
- 30 petites brioches à tête
- 12 tresses
- 8 grosses brioches à tête

Examen : Brevet Professionnel	Session : 2011	Sujet
Spécialité : Boulanger	E4 (U41) Diagramme de Production	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 2 sur 9

**Liste et utilisation des documents et annexes mis à votre disposition**

<b>Pagination</b>	<b>Libellé - contenu</b>	<b>Utilisation</b>
1 à 2 / 9	Présentation générale	
3/9	Liste et utilisation des documents et annexes	
4/9	Descriptif du matériel disponible et personnel	A compléter et à rendre en fin d'épreuve
5/9	Tableau récapitulatif des quantités à fabriquer	A compléter et à rendre en fin d'épreuve
6/9	Tableau de répartition des cuissons	A compléter et à rendre en fin d'épreuve
7/9	Tableau de recettes sur une base de 1 kg de farine	A compléter et à rendre en fin d'épreuve
8/9	Planning d'organisation	A compléter et à rendre en fin d'épreuve
9/9	Planning d'organisation	Brouillon

Examen : Brevet Professionnel	<b>Session 2011</b>
Spécialité: Boulanger	SUJET
Temps alloué : 3 heures ~ Coefficient : 3	E4 (U41) Diagramme de Production
	Page 3 sur 9

Personnel	Classification	Diplômes	Activités principales	Horaires de travail
Ouvrier 1	coef 175			
Ouvrier 2		titulaire du BP		

Matériel	Taille	Capacités du matériel
Pétrin	200 litres	
Cuve de batteur	40 litres	
Cuve de batteur	20 litres	
Chambre de pousse	pour pains	
Chambre froide	10 bacs	
	24 plaques	
Four	12 M 2	

Examen : Brevet Professionnel	Session 2011
Spécialité: Boulanger	SUJET - Page 4 sur 9
Temps alloué : 3 heures ~ Coefficient : 3	E4 (U41) Diagramme de Production

**TABLEAU RECAPITULATIF DES QUANTITES A FABRIQUER - DOCUMENT 2**

QUANTITES	PRODUITS	PDS CRU en g	PDS CUIT EN g	PDS PATE en KG	MATERIEL UTILISE	TAPIS	PLAQUES	Four gaz	Etage électrique
60	Pains courants	550							
140	Baguettes courantes	350							
	<b>Total :</b>								
630	Baguettes de tradition	350							
30	Couronnes de tradition	650							
75	Ficelles de tradition	150							
	<b>Total :</b>								
180	Baguettes de campagne	350							
12	Noix	300							
12	Olives	300							
	<b>Total :</b>								
20	Seigle	500							
20	Complet	350							
60	Pains bis "bio"	1200							
	<b>Total :</b>								
170	Croissants								
60	P. au chocolat								
40	P. aux raisins								
60	mini-viennoiseries								
	<b>Total :</b>								
12	Bag. viennoises	320							
24	1/2 Bag. viennoises	160							
	<b>Total :</b>								
30	P. brioches à tête	45							
12	Tresses	300							
8	G. brioches à tête	250							

TABLEAU DE REPARTITION DES CUISSONS - DOCUMENT 3

Commandes	Fournée n° 1		Fournée n° 2		Fournée n° 3		Fournée n° 4		Fournée n° 5		Fournée n° 6		Fournée n° 7		Fournée n° 8		Fournée n° 9		Fournée n° 10		
	pièces	tapis	pièces	tapis	pièces	tapis	pièces	tapis	pièces	tapis	pièces	tapis	pièces	tapis	pièces	tapis	pièces	tapis	pièces	tapis	
60 Pains																					
140 Baguettes																					
630 Baguettes																					
30 Couronnes																					
75 Ficelles																					
180 Campagne																					
12 Noix																					
12 Olives																					
20 Seigle																					
20 Complet																					
60 Pains bis "bio"																					
plaques																					
Croissants																					
P. au chocolat																					
P. aux raisins																					
mini-viennoiseries																					
Bag. viennoises																					
1/2 viennoises																					
P. brioches à tête																					
Tresses																					
G. brioches à tête																					

Examen : Brevet Professionnel

Spécialité: Boulanger

Session 2011

SUJET

E4 (U41): Diagramme de Production

Page 6 sur 9

Temps alloué : 3 heures

Coefficient : 3



**Tableau des recettes à remplir en grammes sur une base d'un kilogramme de farine - DOCUMENT 4**

Fabrications	courant	tradition	campagne	noix	olives	seigle	complet	bis bio	feuilleté	viennoise	brioche	crème	rafraichi levain	pâte fermentée
Masse nécessaire pour la commande en kg														
Masse obtenue à partir d'1 kg de farine														
Nombre de recettes														
Farine courante														
Farine de tradition														
Farine de gruau														
Farine de seigle														
Farine complète														
Farine bise "bio"														
Eau														
Lait														
Oeufs														
Sel														
Levure														
Pâte fermentée														
Levain														
Produit correcteur														
Sucre														
Beurre d'incorporation														
Beurre de tourage														
Noix														
Olives														
Poudre à crème														



