



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

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

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

Calculatrice et carnet de recettes autorisés selon la réglementation en vigueur

Vous disposez d'un temps global de 10 heures réparti sur deux journées pour cette sous épreuve qui comporte deux phases :

- Une phase organisation sous forme écrite d'une durée de 30 minutes minimum et de 1 heure maximum.
- Une phase de transformation – réalisation sous forme pratique.

ORGANISATION GÉNÉRALE DE L'ÉPREUVE

1^{ère} Journée : 13h - 17h.

12h30 Appel des candidats

13h Début de l'épreuve-Distribution du sujet
Phase écrite (1h maximum) ordonnancement des étapes de préparation et de fabrication pour les deux journées (présence du commis la première journée)

À partir de 13h30 Réalisation des préparations préliminaires, assisté du commis.

17h Fin de la 1^{ère} journée

2^{ème} Journée : 8h - 15h (pause repas 1h)

7h30 Appel des candidats

8h Début de l'épreuve

8h-12h30 Phase pratique de fabrication.

12h30-13h30 Pause repas

13h30-14h50 Phase pratique de fabrication
Phase de présentation → présentation du buffet.

À partir de 14h50 Phase de dégustation et d'argumentation commerciale (10 minutes).

Toutes académies		Session 2012	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER			1206 BP P1
Épreuve : E2.U2 Pratique professionnelle			
Coefficient : 9		Durée : 10 heures	Feuillet : 1/7

<p align="center">1^{ère} Journée – Organisation-Préparation-Réalisation</p> <p>1. Etablir l'organisation prévue pour la durée de l'examen (ANNEXE 3) et compléter la fiche recettes (ANNEXE 2), à rendre avant la phase 2.</p> <p>2. Préparation et réalisation de la première journée aidé du commis.</p>	<p align="center">2^{ème} Journée – Réalisation - Présentation - Argumentation</p> <p>1. Réalisation des fabrications.</p> <p>2. Présentation du buffet.</p> <p>3. Dégustation et argumentation commerciale.</p>
--	---

Thème à respecter : La Saint Valentin.

COMMANDE	ON VOUS DEMANDE DE
<p><u>Boulangerie :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>Pain de tradition française :</u> (produits cuits) 10 pains de 0.400 kg dont 3 pains ronds 10 baguettes de 0.250 kg non farinées dont 2 épis 16 petits pains de 0.055 kg en 4 formes différentes 6 sandwiches en 2 garnitures différentes ➤ <u>Pain spécial : pain de campagne</u> (produits cuits) 4 batards fendus de 0.300 kg. 4 tabatières de 0.300 kg. 1 boule de campagne servant de support au décor ➤ <u>Pâte à brioche :</u> 10 brioches à tête. 10 brioches aux pralines. ➤ <u>Pièce de décor :</u> Décor en pâte morte en rapport au thème <p><u>Pâtisserie :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>Entremets :</u> 1 entremets de 8 personnes, chantilly chocolat, praliné feuilleté Ø 20 cm. (fiche technique fournie à titre indicatif, ANNEXE 1). ➤ <u>Petits gâteaux :</u> 8 religieuses chocolat et 8 choux chantilly. ➤ <u>Petits fours :</u> 0.100 kg de tuiles aux amandes. ➤ <u>Pâte à foncer :</u> 1 quiche lorraine de 8 personnes. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réaliser à partir de 7 kg de farine de tradition française un pétrissage amélioré avec autolyse en pointage différé, façonnage, fermentation et cuisson pour la réalisation des pains de tradition française. ➤ Réaliser les sandwiches à partir de 0.175 kg en pâte de tradition française chacun. ➤ Réaliser à partir de 2 kg de farine le pétrissage, façonnage, fermentation et cuisson pour la réalisation des pains de campagne, façonnage d'une boule de campagne à partir de 1 kg de pâte. ➤ Réaliser une pâte à brioche à partir de 0.5 kg de farine, façonnage, fermentation et cuisson des différentes viennoiseries. ➤ Réaliser une pâte morte pour la décoration de la boule de campagne. ➤ Réaliser les éléments constitutifs de l'entremets chocolat, praliné feuilleté. ➤ Monter l'entremets et réaliser sa finition. ➤ Réaliser une pâte à choux à partir de ¼ l de liquide, dresser et cuire. ➤ Réaliser une crème pâtissière chocolat à partir de ½ l de lait et garnir les religieuses. ➤ Mettre au point le fondant pour le glaçage des religieuses, décorer avec la crème au beurre fournie. ➤ Réaliser une crème chantilly à partir de 0.4 litre de crème, garnir et mettre en valeur vos choux. ➤ Réaliser une pâte à tuile à partir de 0.050 kg d'amandes effilées, cuire et mettre en forme. ➤ Réaliser une pâte brisée à partir de 0.150 kg de farine, foncer puis réaliser l'appareil, garnir et cuire votre quiche lorraine. ➤ Présenter et mettre en valeur vos réalisations dans le respect du thème.

Points importants :

- La présentation doit se faire sur un emplacement d'environ 2 m, une nappe sera mise à disposition par le centre.
- S'il vous reste du temps avant la fin de l'épreuve, utilisez-le pour apporter une touche personnelle dans la finition de votre travail.

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2012
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 1206 BP P1	Page : 2/7

ANNEXE 1

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION (à titre indicatif)

Entremets chocolat praliné. (8 personnes)		
Recettes		Progression
Denrées	Quantité	
<p><u>Biscuit meringué aux amandes</u> :</p> <p>Blancs d'œufs 0.130 kg</p> <p>Sucre 0.065 kg</p> <p>Poudre d'amandes 0.080 kg</p> <p>Sucre glace 0.080 kg</p> <p><u>Praliné feuilleté</u> :</p> <p>Praliné 0.250 kg</p> <p>Chocolat de couverture lacté 0.060 kg</p> <p>Pailleté feuilletine 0.100 kg</p> <p><u>Chantilly chocolat</u> :</p> <p>Chocolat 0.095 kg</p> <p>Chocolat de couverture 0.095 kg</p> <p>Lait 0.050 kg</p> <p>Crème fouettée 0.375 kg</p> <p><u>Finition et décor</u> :</p> <p>Glaçage chocolat 0.350 kg</p> <p>Chocolat de couverture noir 0.150 kg</p> <p>Chocolat blanc 0.150 kg</p> <p>Pâte d'amandes 0.100 kg</p>		<p><u>REALISER</u> : un biscuit meringué.</p> <p><u>DRESSER</u> : deux fonds (Ø 20 cm).</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>FONDRE</u> : le chocolat de couverture.</p> <p><u>MELANGER</u> : au praliné.</p> <p><u>INCORPORER</u> : le pailleté feuilletine.</p> <p><u>FONDRE</u> : les deux chocolats ensemble.</p> <p><u>BOUILLIR</u> : le lait et mélanger au chocolat.</p> <p><u>INCORPORER</u> : à la crème mousseuse.</p> <p><u>MONTER</u> : l'entremets (cercle de 4.5 cm de hauteur et Ø 20 cm)</p> <p><u>GLACER</u> : entièrement l'entremets avec le glaçage chocolat.</p> <p><u>FINITION et DECOR</u> : libre sur le thème de « La Saint Valentin »</p> <p>A partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets par une finition et un décor.</p>
Croquis		<p style="text-align: right;">Finition et décor libre</p> <p style="text-align: right;">Chantilly chocolat</p> <p style="text-align: right;">Praliné feuilleté</p> <p style="text-align: right;">Glaçage chocolat</p> <p style="text-align: right;">Biscuit meringué</p>

ANNEXE 2 (à rendre avec la copie)

Fiche recettes (à titre indicatif)

Pain de tradition française sur autolyse	Quantité de Matière Premières	Conditions de réalisation		Commande : Cuits
Farine de tradition Sel Levure Eau (TH= 70%) Masse de pâte	7 kg	T _B : C° T°eau : Pétrissage : 1 ^{ère} 2 ^{ème}		10 pains de 0.400 kg. 10 baguettes non farinées dont 2 épis de 0.250 kg. 16 petits pains de 0.055 kg en 4 formes différentes. 6 sandwiches de 0.120 kg.
Pains de Campagne				Commande :
Farine ordinaire Farine de seigle T85 Farine complète Sel Levure Pâte fermentée Eau Masse de pâte	1.520 kg 0.240 kg 0.240 kg 0.036 kg 0.020 kg 1.000 kg 1.400 kg 4.456 kg	T _B : C° Pétrissage : 1 ^{ère} 2 ^{ème}		4 batards fendus de 0.300 kg. 4 tabatières de 0.300 kg. 1 boule décorée de 1 kg de pâte en rapport avec le thème.
Pâte à brioche				Commande :
Farine Sel Sucre Levure Œufs Eau Beurre	0.500 kg 0.010 kg 0.050 kg 0.020 kg 0.250 kg QS 0.250 kg			10 brioches à tête. 10 brioches aux pralines.
Pâte morte		Pâte à écriture		Commande :
Farine T55 Eau Sel Matière grasse	0.250 kg 0.100 kg 0.012 kg 0.050 kg	Blanc d'œuf Cacao poudre	1u QS	Réaliser la décoration de la boule de campagne en rapport avec le thème.

ANNEXE 2 suite (à rendre avec la copie)

Fiche recettes (à titre indicatif)

Garniture sandwichs				Commande :
Se référer au bon d'économat				Réaliser 6 sandwichs
Pâte à Choux		Crème pâtissière		Commande :
Eau et/ou lait	¼ litre	Lait	½ litre	8 religieuses chocolat et 8 choux chantilly.
Matière grasse	0.100 kg	Sucre	0.100 kg	
Sel	0.005 kg	Œufs (jaune)	0.060 kg	
Farine	0.150 kg	Poudre à crème	0.040 kg	
Œufs	0.200/0.250 kg	Cacao pâte	0.045 kg	
		Crème chantilly		
		Crème	0.4 litre	
		Sucre	0.030 kg	
		Vanille	QS	
Tuiles aux amandes				Commande :
Amandes effilées	0.050 kg			0.100 kg de tuiles aux amandes
Sucre	0.050 kg			
Farine	0.010 kg			
Blancs d'œufs	0.045 kg			
Vanille	QS			
Pâte Brisée		Appareil à quiche		Commande :
Farine	0.150 kg	Crème	0.230 kg	1 quiche lorraine de 8 personnes.
Beurre	0.075 kg	Lait	0.070 kg	
Sel	0.003 kg	Œuf	0.200 kg	
Œufs (jaune)	0.015 kg	Sel, poivre, muscade	QS	
Eau	0.030 kg	Gruyère râpé	0.150 kg	
		Lardons	0.350 kg	
Entremets				Suivant la fiche technique
Présentation	Mettre en valeur l'ensemble de votre production en respectant le thème "la Saint Valentin", sur la pièce de décor en boulangerie et sur l'entremets.			

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2012
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 1206 BP P1	Page : 5/7

BON D'ÉCONOMAT

(Destiné à l'élève)

Produits à votre disposition			
Glaçage chocolat 0.350 kg Crème au beurre 0.150 kg Pâte fermentée 1 kg Mélange chocolat pour écriture au cornet.			
Matériel à votre disposition			
1 cercle à entremets de Ø 20 cm. hauteur 4.5 cm. 1 cercle à tarte de Ø 24 cm. Verre doseur plastique 1 litre et 3 litre par candidat.			
Denrées à votre disposition			
Denrées	Quantités	Denrées	Quantités
Farine de tradition	7.500 kg	Poudre à crème	0.050 kg
Farine T55	3.300 kg	Cacao pâte	0.060 kg
Seigle type 85	0.300 kg	Cacao poudre	0.020 kg
Farine complète T150	0.250 kg	Vanille liquide	0.001 kg
Sel	0.350 kg	Amandes effilées	0.050 kg
Levure biologique	0.150 kg	Poivre	QS
Œuf	25 pcs	Muscade	QS
Sucre	0.350 kg	Tomate	0.300 kg
Sucre glace	0.100 kg	Concombre	0.150 kg
Beurre	0.500 kg	Jambon blanc	0.250 kg
Crème	1 litre	Jambon cru	0.250 kg
Lait	1 litre	Salade (feuille de chêne blonde)	0.150 kg
Poudre d'amandes	0.100 kg	Cornichon	0.030 kg
Praliné noisette	0.250 kg	Moutarde	0.040 kg
Chocolat de couverture lacté	0.060 kg	Pralines rouges	0.070 kg
Chocolat blanc	0.150 kg	Fondant blanc	0.300 kg
Chocolat de laboratoire	0.100 kg	Lardons	0.350 kg
Chocolat de couverture noir	0.250 kg	Fromage râpé	0.200 kg
Pailleté feuilletine	0.100 kg		
Pâte d'amandes	0.100 kg		

À disposition :

Feuille guitare, rhodoïd, colorant liquide, colorant liposoluble, carton de présentation, alcools, sel, vanille, nappage blond, sucre inverti, vinaigre, herbes de Provence, épices ...

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2012
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 1206 BP P1	Page : 7/7