



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

Session 2012

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

Diagramme de
Production

U.41

CORRIGE

Coefficient : 3

Durée : 3 heures

L'usage de la calculatrice est autorisé

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

Examen : Brevet Professionnel	Session 2012	CORRIGE	Code : 22105
Spécialité: BOULANGER	E4(U41) : Diagramme de production		
Durée : 3 heures	Coefficient : 3	Page 1 sur 6	

Barème de correction

Document page 5 sur 2 points, 1 point par salarié

Document page 6 sur 15 points, 1 point par produit

Document page 7 sur 13 points, 1 point par recette

Document page 8 sur 28 points, 1 point par tranche horaire (14 tranches)
1 point par fabrication (14 fabrications)

Clarté et présentation sur 2 points

Total sur 60 points

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

Examen : Brevet Professionnel	Session 2012	CORRIGE	Code : 22105
Spécialité: BOULANGER	E4(U41) : Diagramme de production		
Durée : 3 heures	Coefficient : 3	Page 2 sur 6	

Ressources en personnel

A rendre en fin d'épreuve

Complétez le tableau suivant :

Personnel	Coefficient	Qualification	Horaires de travail	Légende imposée	
Vous-même n° 1	185	Titulaire du brevet professionnel	3 h à 10 h	Pétrissage : couleur bleue avec le chiffre 1	1
				Manipulation : couleur jaune avec le chiffre 1	1
				Cuisson : couleur rouge avec le chiffre 1	1
				Mise au froid →	
Ouvrier n° 2	175	Titulaire d'une mention complémentaire boulangerie spécialisée	10 H à 17 H	Pétrissage : couleur bleue avec le chiffre 2	2
				Manipulation : couleur jaune avec le chiffre 2	2
				Cuisson : couleur rouge avec le chiffre 2	2
				Mise au froid →	

Examen : Brevet Professionnel	Session 2012	CORRIGE	Code : 22105
Spécialité: BOULANGER	E4(U41) : Diagramme de production		
Durée : 3 heures	Coefficient : 3	Page 3 sur 6	

TABLEAU RECAPITULATIF DES QUANTITES A FABRIQUER

	Commande		Poids correspondants			Pétrissage		Cuisson			
	Quantités	Produits	Cuit en g	Pâton en g	Masse de Pâte/g	Nombre	Matériel	Nombre de pièces / m2	Nombre pièces / tapis	Nombre de tapis	Nombre de fours à soles
Pain Courant	180	Pains	400 g	550 g	99 000	4	pétrin spiral	10	15	12	8
	640	Baguettes	200 g	300 g	192 000			14	20	32	
	80	Batards	250 g	350 g	28 000			14	20	4	
		TOTAL			319 000						
Trad	240	Baguettes tradition	250 g	350 g	84 000	1	pétrin spiral	14	20	12	2 fours
Pains Spéciaux	36	Pains de campagne	400 g	500 g	18 000	1	pétrin spiral	14	18	2	1
	20	Pains Complets	250 g	350 g	7 000	1	40 l	14	20	1	
	20	Pains Rustiques	400 g	500 g	10 000	1	40l	14	20	1	
	30	Baguettes Viennoises	250 g	300 g	9 000	1	40 l			2	
	12	1/2 bag. Viennoises	100 g	120 g	1 440						
	12	Pains de mie	250 g	300 g	3 600	1	20 l				
Viennoiseries								Nb de pièces/plaque	Nombre de plaques		Nombre de ventilés
	180	Croissants		60 g	21 000 plus 1 000 chute	1	pétrin spiral	12	15		3
	120	Pains au chocolat		65 g				15	8		
	40	Pains aux raisins		60 g				10	4		
	30	Brioche à tête		50 g	5 000	1	20 l	15	2		1
10	Brioche à tête		350 g	5				2			

Examen : Brevet Professionnel	Session 2012	CORRIGE	Code : 22105
Spécialité: BOULANGER	E4(U41) : Diagramme de production		
Durée : 3 heures	Coefficient : 3	Page 4 sur 6	

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

Fabrications	Pain courant différé	Pain courant direct	Tradition	Campagne	Complet	Rustique	Viennois	Pain de mie	Pâte levée feuilletée	Brioche	Crème pâtissière	Pâte fermentée courante	Pâte fermentée tradition
Poids total de pâte nécessaire	159 500	159 500	84 000	18 000	7 000	10 000	10 440	3 600	22 000	5 000		21 600	15 290
Poids de pâte obtenu pour 1 seule recette	1 773	1 773	1 953	2 000	1 750	2 000	2 088	1 800	2 310	2 500	1 500	1 660	1 700
Nombre de recettes	2 X 45 R	2 X 45 R	43 R	9 R	4 R	5 R	5 R	2 R	9,5 R	2 R	0,5 R	13 R	9 R
Farine Pain courant	1 000	1 000										1 000	
Farine de tradition			1 000	900		1 000	500	500	500				1 000
Farine de gruau							500	500	500	1000			
Farine de seigle				100									
Farine complète					1000								
Eau	620	640	700	670	720	700	500	550	500			640	700
Lait											1 000		
Oeufs							50		50	650	150		
Sel	18	18	18	18	18	18	18	18	20	20		18	18
Levure	10	15	10	10	20	5	30	30	40	40		10	10
Produit correcteur	5												
Sucre							50	60	100	150	250		
Poudre de lait							100	50	50				
Mat grasse pétrissage							150	100	50	550			
Mat. grasse tourage									500				
P. fermentée courante	120	100											
P. fermentée tradition			230	300		300	200			100			
Poudre à crème											100		

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

Examen : Brevet Professionnel	Session 2012	CORRIGE	Code : 22105
Spécialité: BOULANGER	E4(U41) : Diagramme de production		
Durée : 3 heures	Coefficient : 3	Page 5 sur 6	

Planning d'organisation

	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Pain de tradition n°1		1	1 1		1 1 1			2							
Pain courant en FC n°1					1 1 1 1 1			2	2 2 2						
Pain de campagne			1	1		1 1 1		2							
Pain complet			1		1	1 1 1									
Pain rustique	1			1		1 1 1									
Pain viennois		1	1	1		1 1									
Pain de mie			1		1	1 1									
Pain courant en FC n°2							1 1 1 1 1				2	2 2 2			
Pain courant en direct n°1				1	1	1 1		2 2 2 2 2							
Viennoiseries feuilletées				1			1						2		
Viennoiseries briochées	1	1 1			1 1						2 2				
Pain de tradition n°2										2	2 2		2 2 2	2	
Pain courant en direct n°2									2	2	2 2		2 2 2 2 2		
Viennoiseries feuilletées									2				2 2 2 2 2 2		
Crème								2							
Pâte fermentée courante														2	
Pâte fermentée tradition														2	

Examen : Brevet Professionnel	Session 2012	CORRIGE	Code : 22105
Spécialité: BOULANGER	E4(U41) : Diagramme de production		
Durée : 3 heures	Coefficient : 3	Page 6 sur 6	