



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

L'usage de la calculatrice est autorisé

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

Examen : Brevet Professionnel	Session 2012	SUJET	Code : 22105
Spécialité: BOULANGER	E4(U41) : Diagramme de production		
Durée : 3 heures	Coefficient : 3	Page 1 sur 10	

PRESENTATION GENERALE

Vous êtes chargé(e) d'organiser avec un ouvrier, la production journalière d'une boulangerie qui offre à sa clientèle des produits de qualité : pain de tradition française, produits frais.

Vous avez

- La liste des produits à fabriquer
- Les impératifs techniques et commerciaux
- Le descriptif du matériel

Vous devez

- Déterminer :**
- Le nombre de pétrissées, leur composition, leur nature, la liste et les quantités de matières premières à mettre en œuvre.
 - Le nombre de fournées nécessaires, ainsi que leur composition.

- Compléter la liste du personnel en déterminant les compétences de chacun ainsi que les horaires de travail
- Planifier les fabrications, en fonction des contraintes qui vous sont imposées et des choix que vous avez faits
- Répartir la charge de travail entre vous et votre aide en fonction des compétences de chacun.

Recommandations

- Vous devez privilégier la qualité des produits mis à la vente.
- Vous pouvez justifier vos choix sur les annexes fournies ou sur des feuilles supplémentaires, par tous les commentaires que vous jugerez utiles et nécessaires

Indications complémentaires

L'usage de la calculatrice est autorisé.
L'échange de calculatrices entre candidats est interdit.

Examen : Brevet Professionnel		Session 2012	
Spécialité: BOULANGER		E4(U41) : Diagramme de production	
Durée : 3 heures		Coefficient : 3	
Code : 22105		Sujet	
Page 2 sur 10			

Liste et utilisation des documents et annexes mis à votre disposition

Pagination	Libellé - contenu	Utilisation
4/11	Commande pour la journée complète	
5/11	Descriptif du matériel disponible	
6/11	Ressources en personnel	
7/11	Tableau récapitulatif des quantités à fabriquer	A rendre en fin d'épreuve
8/11	Tableau des recettes sur une base de 1 Kg de farine	A rendre en fin d'épreuve
9/10	Planning d'organisation de l'ouvrier coefficient 185	A rendre en fin d'épreuve
09/10	Planning d'organisation de l'ouvrier coefficient 170	A rendre en fin d'épreuve
10/10	Planning d'organisation de l'ouvrier coefficient 185	Brouillon idem page 9
10/10	Planning d'organisation de l'ouvrier coefficient 170	Brouillon idem page 9

Examen : Brevet Professionnel	Séance 2012	SUJET	Code : 22105
Spécialité: BOULANGER	E4(U41) : Diagramme de production		
Durée : 3 heures	Coefficient : 3		
Page 3 sur 10			

Commande pour la journée complète

Pain courant	180 pains pesés à 550 g	80 bâtarde pesées à 350 g
Pain de tradition française	240 baguettes tradition pesées à 350 g	
Pains spéciaux	36 pains de campagne pesés à 500 g 20 pains complets pesés à 350 g 20 pains rustiques pesés à 500g	30 baguettes viennoises pesées à 300 g 12 demi baguettes viennoises pesées à 120 g 12 pains de mie pesés à 300 g
Vienniserie	180 croissants de 60 g en pâte 120 pains au chocolat de 65 g en pâte 40 pains aux raisins de 60 g en pâte	30 brioches individuelles à tête pesées à 50 g 10 brioches à tête pesées à 350 g

Imperatifs commerciaux

Assortiment de pains et viennoiseries pour l'ouverture du magasin à 7h30

Les pains spéciaux à 9h00

Prévoir un assortiment de viennoiseries feuilletées à 15h30

Cuisson de pains l'après midi

Examen : Brevet Professionnel	Session 2012	SUJET	Code : 22105
Spécialité: BOULANGER	E4(U41) : Diagramme de production		
Durée : 3 heures	Coefficient : 3	Page 4 sur 10	

Descriptif du matériel disponible

Matériel	Caractéristiques
1 four électrique	6 bouches, 3 étages, surface de cuisson : 9 m2
1 four ventilé	10 plaques pâtisseries de 60X40
2 armoires de fermentation contrôlée pour pain courant	Contenance 30 litres de coulage chacune
1 armoire de fermentation contrôlée à viennoiseries	Contenance 30 plaques pâtisseries 60X40
1 pétrin à spirale	Contenance 180 litres
1 batteur avec 2 cuves	Contenance 20 et 40 litres
1 laminoir	
1 diviseuse hydraulique	
1 façonneuse	
1 repose pâton	
1 étuve à viennoiserie	
Parisiens	En nombre suffisant
Plaques viennoises	6 logements
Tour réfrigérée	3 portes (pour le stockage des denrées périssables, pâtes fermentées, pâte à brioche)
1 chambre froide	stockage 20 bacs de pâte pour pointage retardé (tradition, campagne, brioche)

Examen : Brevet Professionnel	Session 2012	SUJET	Code : 22105
Spécialité: BOULANGER	E4(U41) : Diagramme de production		
Durée : 3 heures	Coefficient : 3	Page 5 sur 10	

Ressources en personnel

A rendre en fin d'épreuve

Complétez le tableau suivant :

Personnel	Coefficient	Qualification	Horaires de travail
Vous-même N°1	185		Pétrissage : couleur bleue avec le chiffre 1
			Manipulation : couleur jaune avec le chiffre 1
			Cuisson : couleur rouge avec le chiffre 1
			Mise au froid ←
			Pétrissage : couleur bleue avec le chiffre 2
			Manipulation : couleur jaune avec le chiffre 2
			Cuisson : couleur rouge avec le chiffre 2
Ouvrier N°2	170		Mise au froid ←
			Cuisson : couleur rouge avec le chiffre 2
			Manipulation : couleur jaune avec le chiffre 2
			Pétrissage : couleur bleue avec le chiffre 2
			Manipulation : couleur jaune avec le chiffre 2
			Cuisson : couleur rouge avec le chiffre 2
			Mise au froid ←

Legende imposée

Examen : Brevet Professionnel	Session 2012	SUJET	Code : 22105
Spécialité: BOULANGER	E4(U41) : Diagramme de production		
Durée : 3 heures	Coefficient : 3	Page 6 sur 10	

