



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.

| | | |
|----------------|--|-------------------------------------|
| DANS CE CADRE | Académie : | Session : |
| | Examen : | Série : |
| | Spécialité/option : | Repère de l'épreuve : |
| | Epreuve/sous épreuve : | |
| | NOM : | |
| | (en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse) | |
| | Prénoms : | N° du candidat <input type="text"/> |
| Né(e) le : | (le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel) | |
| NE RIEN ÉCRIRE | Appréciation du correcteur | |
| | <input type="text"/> | |

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

FICHE DE COMMANDE

Votre employeur vous demande de réaliser les produits de boulangerie et de viennoiserie relatifs à la commande présentée sur le **DOCUMENT A**, page 2/8 en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

TRAVAIL A RÉALISER

JOUR 1

Phase 1 – Écrite et pratique – durée 2 heures

- **Écrit** : Après avoir pris connaissance de la commande à produire, vous devez établir les fiches techniques (**ANNEXE 1.1 page 4/8 et 1.2 page 6/8**) et l'organigramme de votre travail pour 2 jours.
- **Pratique** : Vous devez réaliser les préparations dont vous aurez besoin le lendemain, puis nettoyer votre plan de travail.

JOUR 2

Phase 2 – Pratique et orale – durée 7 heures

- **Pratique** : À partir de vos préparations de la veille, de vos fiches techniques et de votre organigramme de travail, vous devez conduire toutes les productions en respectant les consignes données, les procédés de fabrication, les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels.
Vous réaliserez les éléments de décor sur un thème de votre choix.
- **Oral** : Vous présenterez vos produits finis en les mettant en valeur par un rangement soigné. Vous expliquerez les méthodes de fabrication et justifierez les éventuelles corrections apportées à votre fiche technique au cours de la production.

Vous procéderez à la remise en état de propreté de votre plan de travail, du matériel et des locaux.

| | | | |
|---|--|--------------|-----------------|
| MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE | | Session 2013 | SUJET N°4 |
| E1 : ORGANISATION ET PRODUCTION | | Durée : | Coefficient |
| Phase 1 : Écrite et Pratique (2 h 00) – Phase 2 : Pratique et Orale (7 h 00) | | 9 h 00 | 12 |
| | | | Page : 1 / 8 |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT A - COMMANDE

1 – Pain "Tradition Française" sur poolish de la veille :

Réaliser la commande de pains cuits suivante :

- 12 baguettes dont 2 épis (250 g),
- 8 pains (400 g) dont 2 saucissons,
- 4 bâtards (300 g) dont 2 fendus,
- 2 couronnes (350 g),
- 8 petits pains (50 g) de 2 variétés différentes.

2 – Pain à base de farines diverses :

Pain de complets sur pâte fermentée :

- 10 pains complets de 400 g en pâte.

3 – Pain enrichi ou aromatique :

- 6 pains au seigle aux raisins à 250 g en pâte.

4 – Pain régional ou européen :

- 10 pains de Sûbrot de 400 g en pâte.

5 – Pâte levée feuilletée :

À partir d'un kg de farine avec une pâte levée feuilletée, réaliser :

- 12 pains au chocolat,
- 21 pièces de votre choix (3 formes garnies avant cuisson).

6 – Pâte à brioche :

À partir d'un kg de farine avec une pâte briochée, réaliser :

- 2 grosses brioches à tête pesées à 300 g en pâte,
- 1 brioche nanterre pesée à 300 g en pâte,
- 8 petites brioches à tête pesées à 50 g en pâte,
- Le reste en petites brioches garnies avant cuisson (poids de pâte 60 g) sous 3 formes différentes.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7 – Décor :

À partir d'un kg minimum de pâte prélevée ou pétrie, réaliser un pain décoré thème libre avec écriture.

On donne :

- Les matières premières.
- Les fiches techniques.
- Les matériels.
- Les produits de nettoyage.
- Les consignes.

On demande :

- De fabriquer des produits de boulangerie en pain de tradition française, à base de farines diverses, enrichi ou aromatique, régional ou européen.
- De fabriquer des produits de viennoiseries en pâte levée feuilletée et en pâte à brioche.
- De fabriquer des éléments de décor suivant les techniques de découpage et de façonnage ainsi qu'une écriture pour la pièce décorée.

On exige :

- Des produits conformes à la réglementation et à la commande.
- Respect de la fiche technique.
- Qualité des produits réalisés.
- Présentation des produits finis
- Réponses cohérentes aux questions orales
- Remise en état du plan de travail, du matériel et des locaux.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 1.1 – FICHE TECHNIQUE

1 – Pain de tradition française : (4 points)

Réaliser la commande de pains cuits :

- 12 baguettes dont 2 épis (250 g)
- 8 pains (400 g) dont 2 saucissons
- 4 bâtards (300 g) dont 2 fendus
- 2 couronnes (350 g)
- 8 petits pains (50 g) de 2 variétés différentes.

| Ingrédients de base | Coeff. | Total de la pétrissée | Poolish | Reste à pétrir |
|---------------------|--------------|-----------------------|----------------------|----------------|
| Farine..... g | | g | g | g |
| Eau..... g | | g | g | g |
| Sel..... g | | g | g | g |
| Levure..... g | | g | g | g |
| Masse..... g | | g | g | g |
| T°C fournil : | T°C farine : | T°C de base : | T°C eau de coulage : | |

(2 points)

(2 points)

(2 points)

| Pain régional ou européen | | | | Pain enrichi ou aromatique | | | | Pain à base de farines diverses | | | |
|--|-------|------------|-------|---|-------|------------|-------|---|-------|------------|-------|
| <u>Commande</u> : (en pâte) 10 pains de Sûbrot de 400 g en pâte | | | | <u>Commande</u> : (en pâte) 6 pains au seigle aux raisins de 250 g en pâte | | | | <u>Commande</u> : (en pâte) 10 pains complets de 400 g en pâte | | | |
| Ingrédients | Base | Coeff | Masse | Ingrédients | Base | Coeff | Masse | Ingrédients | Base | Coeff | Masse |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| Masse : | | | | Masse : | | | | Masse : | | | |
| T°C farine : | | T°C base : | | T°C farine : | | T°C base : | | T°C farine : | | T°C base : | |
| T°C fournil : | | T°C eau : | | T°C fournil : | | T°C eau : | | T°C fournil : | | T°C eau : | |

2 – Autres pains :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 1.2 – FICHE TECHNIQUE

3 – Viennoiserie :

(2 points)

Pâte à brioche

À partir d'un kg de farine avec une pâte briochée réaliser :

- 2 grosses brioches à tête pesées à 300 g en pâte
- 1 brioche nanterre pesée à 300 g en pâte
- 8 petites à tête brioches pesées à 50 g en pâte
- le reste en petites brioches garnies avant cuisson (poids de pâte 60 g) sous 3 formes différentes

(2 points)

Pâte levée feuilletée

À partir d'un kg de farine avec une pâte levée feuilletée réaliser :

- 12 pains au chocolat
- 21 pièces de votre choix (3 formes garnies avant cuisson)

| Ingrédients de base | Quantités | Ingrédients de base | Quantités |
|---------------------|-----------|---------------------|-----------|
| |g | |g |
| |g | |g |
| |g | |g |
| |g | |g |
| |g | |g |
| |g | |g |
| |g | |g |
| |g | |g |

4 – Pain décoré :

À partir d'un kilogramme minimum de pâte prélevée ou pétrie, réaliser un décor thème libre avec écriture **(2 points)**

- Ingrédients pour la pâte morte et/ou pâte levée

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ORGANIGRAMME (4 points)

| | | | | | | | | |
|----|-----------------------------|---------------------------------|----------------------------|---------------------------|---------|-----------------------|-------------|----------------|
| 9h | | | | | | | | |
| 8h | | | | | | | | |
| 7h | | | | | | | | |
| 6h | | | | | | | | |
| 5h | | | | | | | | |
| 4h | | | | | | | | |
| 3h | | | | | | | | |
| 2h | | | | | | | | |
| 1h | | | | | | | | |
| 0h | | | | | | | | |
| | Pain de tradition française | Pain à base de farines diverses | pain enrichi ou aromatique | Pain régional ou européen | Brioche | Pâte levée feuilletée | Pain décoré | pâte fermentée |

Légende : P = Pétrissage PE = Pèse F = Façonnage D = Détaillage T = Tourage
 C = Cuisson PO = Polish CA = Calcul O = Oral N = Nettoyage

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ÉPREUVE ORALE

ENTRETIEN ORAL

➤ Présentation des produits finis

Présenter vos produits au jury.

- Pains de tradition française,
- Pains complets,
- Pains au seigle aux raisins,
- Pain régional : pain de Sübrot,
- Pâte levée feuilletée (pain au chocolat, 3 formes variées),
- Pâte à brioche.

➤ Méthodes de fabrication :

Expliquer les méthodes de fabrication des produits.

FICHE TECHNIQUE

Justifier les éventuelles corrections apportées à sa fiche technique au cours de sa production.