



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.

SESSION 2013

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

BOULANGER PÂTISSIER

Épreuve E2 : pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel - Coefficient : 9

Durée globale de l'épreuve 10 heures réparties sur deux journées

Calculatrice et carnet de recettes autorisés selon la réglementation en vigueur

1^{ère} Journée : (4 h)

12 h 30 Appel des candidats

13 h 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 13 h 30 Réalisation des préparations préliminaires, assisté du commis.

17 h Fin de la 1^{ère} journée

2^{ème} Journée : (6 h + 1 h pause repas)

7 h 30 Appel des candidats

8 h Début de l'épreuve

8 h-12 h 30 Phase pratique de fabrication.

12 h 30-13 h 30 Pause repas

13 h 30-14 h 50 Phase pratique de fabrication
Phase de présentation → présentation du buffet.

À partir de 14 h 50 Phase de dégustation et d'argumentation commerciale (10 minutes).

Toutes académies		Session 2013	Code(s) examen(s)
Sujet		BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL	1306 BP P21 2
		BOULANGER PÂTISSIER	
Épreuve : E2.U2 Pratique professionnelle			Feuillet : 1/7
Coefficient : 9	Durée :	10 heures	

<p>1^{ère} Journée – Organisation-Préparation-Réalisation</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 2. Préparation et réalisation de la première journée aidée du commis. 	<p>2^{ème} Journée – Réalisation - Présentation - Argumentation</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Réalisation des fabrications. 2. Présentation du buffet. 3. Dégustation et argumentation commerciale.
---	---

Thème à respecter : LE NOUVEL AN

COMMANDE	ON VOUS DEMANDE DE
<p><u>Boulangerie :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>Pain de tradition française :</u> (produits cuits) <ul style="list-style-type: none"> 10 pains de 0.400 kg dont deux fendus 12 baguettes non farinées de 0.250 kg dont 2 épis 16 petits pains de 0.055 kg en 4 formes différentes 10 fougasses salées ➤ <u>Pain spécial :</u> (produits cuits) <ul style="list-style-type: none"> 6 pains de méteil de 0.300 kg en deux formes, avec le restant réaliser une boule de 1 kg (support du décor) ➤ <u>Pièce de décor:</u> <ul style="list-style-type: none"> Décor en pâte morte en rapport avec le thème à disposer sur la boule de méteil ➤ <u>Pâte levée feuilletée :</u> <ul style="list-style-type: none"> 18 pains chocolat <p><u>Pâtisserie :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>Entremets :</u> <ul style="list-style-type: none"> 1 charlotte fruits frais 8 personnes, insert framboise. ➤ <u>Petits gâteaux :</u> <ul style="list-style-type: none"> 8 Salambos, 8 choux chantilly. ➤ <u>Pâte à foncer :</u> <ul style="list-style-type: none"> Une quiche au fromage de chèvre tomate et basilic, 8 personnes. ➤ <u>Petits fours :</u> (poids appareil non cuit) <ul style="list-style-type: none"> 20 tuiles aux amandes. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réaliser à partir de 7 kg de farine de tradition française le pétrissage sur poolish, façonnage, fermentation et cuisson pour la réalisation des pains de tradition française. A partir de 1.2 kg de tradition française réaliser 10 fougasses lardons, oignons, fromage. ➤ Réaliser à partir de 1 kg de farine et 1 kg de farine de seigle, pétrissage, façonnage, fermentation et cuisson des pains de méteil. ➤ Réaliser une pâte morte pour la décoration de la boule méteil. ➤ Réaliser à partir de 0.5 kg de farine pétrissage, tourage, façonnage, fermentation et cuisson de 18 pains au chocolat. ➤ Réaliser les éléments constitutifs, le montage, la finition de la charlotte aux fruits frais (fiche technique fournie à titre indicatif annexe1) ➤ Réaliser une pâte à choux à partir de ¼ L, dresser les Salambos et les choux. ➤ Réaliser une crème pâtissière à partir de ½ L de lait, garnir les Salambo ➤ Réaliser une crème chantilly à partir de ½ de litre de crème ➤ Garnir les choux ➤ Réaliser la cuisson du caramel, glacer les Salambo ➤ Réaliser une pâte à foncer à partir de 0.250 kg de farine, foncer, garnir et cuire la quiche au fromage de chèvre, tomate, basilic. ➤ Réaliser un appareil à tuiles à partir de 0.075 kg d'amandes, détailler, cuire et mettre en forme. ➤ Présenter et mettre en valeur vos réalisations.

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 2013
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 1306 BP P21 2	Page : 2/7

ANNEXE 1

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION (à titre indicatif)

La Charlotte aux fruits frais (8 personnes)		
Recettes		Progression
Denrées	Quantité	
<u>Biscuit cuillère</u>		<ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>Réaliser</u> : le biscuit ➤ <u>Dresser</u> : le tour de l'entremets et fonds ➤ <u>Cuire</u> ➤ <u>Réaliser</u> : une crème bavaroise ➤ <u>Réaliser</u>: un palet framboise de Ø 16 cm ➤ <u>Monter</u> : l'entremets dans un cercle de Ø 20 cm. Hauteur 6cm ➤ <u>Finition et décor</u> : respect du thème.
Œuf	0.250 kg	
Sucre semoule	0.125 kg	
Farine	0.150 kg	
<u>Sirop de punchage :</u>		
Eau	0.100 kg	
Sucre semoule	0.100 kg	
Alcool de kirsch	0.015 kg	
<u>Bavaroise :</u>		
Lait	0.200 kg	
Sucre semoule	0.080 kg	
Jaune d'œuf	0.080 kg	
Vanille gousse	½	
Gélatine feuille	0.005 kg	
Crème fraîche montée	0.250 kg	
<u>Palet framboise :</u>		
Purée de framboise	0.150 kg	
Brisures de framboises	0.050 kg	
Sucre semoule	0.075 kg	
Sucre inverti	0.025 kg	
Gélatine	0.005 kg	
<u>Fruits frais</u>	0.500 kg	
<u>Nappage neutre</u>	0.150 kg	
<u>Pâte d'amandes</u>	0.150 kg	
<u>Croquis :</u>	<p style="text-align: right;"> Finition et décor libre Biscuit cuillère Morceaux de fruits Palet framboise Bavaroise Disque de biscuit cuillère </p>	

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2013
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 1306 BP P21 2	Page : 3/7

ANNEXE 2 (à rendre avec la copie)

Fiche recettes (à titre indicatif)

Pain de tradition française sur poolish de quart.	Quantité de Matière Premières	Températures Temps de pétrissage	Commande : Cuits
Farine de tradition Sel Levure Eau	7 kg	T°B : T° eau : Pétrissage : 1 ^{ère} 2 ^{ème}	10 pains longs de 0.400 kg dont deux fendus farinés 12 baguettes de 0.250 kg dont 2 épis 16 petits pains de 0.055 kg en 4 formes différentes
Garniture des fougasses		<u>Lardons, oignons, fromage râpé.</u>	10 fougasses de 0.120 kg en pâte.
Pains de méteil			Commande :
Farine Farine de seigle T85 Sel Levure Pâte fermentée Eau	1 kg 1 kg 0.030 kg 0.040 kg 0.250 kg 1.200 kg 1.300 kg	T°B : Pétrissage : 1 ^{ère} 2 ^{ème}	6 pains de méteil de 0.300 kg en deux formes minimum. 1 pain de méteil de 1kg décoré de pâte morte.
Pâte levée feuilletée			Commande :
Farine Sel Sucre Levure Beurre doux Eau Beurre tourage	0.500 kg 0.010 kg 0.060 kg 0.020 kg 0.500 kg 0.240 kg 0.250 kg		18 pains au chocolat.
Pâte à décors (morte)			Commande :
Farine Farine de seigle T85 Beurre Eau	0.250 kg 0.250 kg 0.030 kg 0.250 kg		Réaliser un décor en relation avec le thème de la commande.

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2013
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 1306 BP P21 2	Page : 4/7

ANNEXE 2 suite (à rendre avec la copie)

Fiche recettes (à titre indicatif)

Pâte à Choux		Crème pâtissière		Commande :
Eau et/ou lait	0.250 kg	Lait	0.500 kg	8 Salambos crème pâtissière
Matière grasse	0.100 kg	Sucre	0.100 kg	
Sel	0.005 kg	Œufs (jaune)	3 u	8 choux chantilly
Farine	0.200 kg	Poudre à crème	0.040 kg	
Œuf	0.200 kg à 0.250 kg	Crème chantilly		
		Crème	½ litre	
		Sucre	0.040 kg	
		Vanille liquide	QS	
Petits fours				Commande :
Amandes effilées	0.075 kg			20 pièces minimum.
Sucre semoule	0.075 kg			
Blanc d'œuf	0.060 kg			
Farine	0.010 kg			
Pâte à foncer		Appareil à quiche		Commande :
Farine	0.250 kg	Crème	0.125 kg	Réaliser une quiche Ø 24 cm au fromage de chèvre tomate, basilic.
Beurre	0.125 kg	Lait	0.125 kg	
Sel	0.005 kg	Œuf	0.100 kg	
Œuf	0.050 kg	Jaune d'œuf	0.040 kg	
Eau	0.040 kg	Farine	0.010 kg	
		Sel, poivre, muscade	QS	
Entremets				Commande :
Suivant la fiche technique				1 charlotte aux fruits frais de 8 personnes
Présentation	Mettre en valeur l'ensemble de votre production en respectant le thème « LE NOUVEL AN », sur la pièce de décor en boulangerie et sur l'entremets.			

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2013
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 1306 BP P21 2	Page : 5/7

JOURNÉE N°1

JOURNÉE N°2

	13H	14H	15H	16H	17H	8H	9H	10H	11H	12H	12H30	13H30	14H	15H
BOULANGERIE														
Pain tradition française														
Pains spéciaux														
VIENNOISERIE														
Pâte levée Feuilletée ou Pâte briochée														
PRODUITS DE PÂTE À CHOUX														
Pâte à choux														
Garniture et finition														
TRAITEUR BOULANGER/PÂTISSIER														
Pâtes														
Garniture et finition														
ENTREMETS														
Biscuit														
Garniture														
Montage/Finition entremets														
PETITS FOURS SECS														
Petits fours secs														
DÉCORS														
Pain décoré pâte à party et /ou pâte morte														

Légende à utiliser **Pé** : pétrissage – **To** : tourage – **Fa** : façonnage - **Dv** : diviser – **Cu** : cuisson – **Ré** : Réalisation – **Dr** : dressage – **Ga** : garnissage – **Fi** : finition – (les phases passives ne sont pas à spécifier : fermentations, détente, refroidissement)

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2013
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 1306 BP P21 2	Page : 6/7

BON D'ÉCONOMAT

(Destiné à l'élève)

Produits à votre disposition			
20 cl de sirop 1.2624° densité 0.100 kg de chocolat pour écriture au cornet 1.250 kg de pâte fermentée			
Matériel à votre disposition			
1 cercle de Ø 20cm, 6 cm de hauteur 1 cercle à tarte de Ø 24cm Balance électronique 20 kg pour boulangerie			
Denrées à votre disposition			
Denrées	Quantités	Denrées	Quantités
Farine de tradition	8 kg	Vanille gousse	2 u
Farine	4 kg	Purée de framboise	0.200 kg
Farine de seigle type 85	2 kg	Sucre inverti	0.050 kg
Sel	0.300 kg	Brisure de framboise	0.050 kg
Levure biologique	0.250 kg	Couverture de chocolat noire	0.200 kg
Œufs	30 u	Couverture de chocolat ivoire	0.200 kg
Sucre semoule	1 kg	Couverture de chocolat lactée	0.200 kg
Beurre	0.500 kg	Crème	2 litres
Beurre de tourage	0.250 kg	Pâte d'amandes	0.150 kg
Fromage de chèvre	0.200 kg	Tomate	0.150 kg
Gélatine feuille	6 feuilles	Basilic	QS
Alcool de kirsch	0.015 kg	Lardons	0.200 kg
Sucre glace	0.200 kg	Oignon	0.200 kg
Amandes effilées	0.075 kg	Fromage râpé	0.200 kg
Nappage neutre	0.150 kg	Fraise fraîche	0.150 kg
Lait	2 litres	Framboise fraîche	0.100 kg
Poudre à crème	0.100 kg	Barre de chocolat	36 u

À disposition :

Feuille guitare, rhodoïd, colorant liquide, colorant liposoluble, carton de présentation, alcools, vanille, nappage blond, sucre inverti, vinaigre, épices, cacao poudre, extrait de café, sésame, pavot.

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2013
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 1306 BP P21 2	Page : 7/7