



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 1
		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, aidé 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 : Les saisons

COMMANDE	ON VOUS DEMANDE DE
<p><u>Boulangerie :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pain de tradition française :(produits cuits) <ul style="list-style-type: none"> 10 pains de 0.400 kg dont 2 fendus, 10 baguettes non farinées de 0.250 kg, 16 petits pains de 0.055 kg en 4 formes différentes. 4 sandwiches en deux garnitures différentes. ➤ Pain spécial : pain de campagne (produits cuits) <ul style="list-style-type: none"> 8 pains de 0.400 kg en 2 formes minimum ➤ Pâte levée feuilletée : <ul style="list-style-type: none"> 10 croissants 8 pains aux raisins ➤ Décors en pâte à pain party : <ul style="list-style-type: none"> 1 décor en relation avec le thème. <p><u>Pâtisserie :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Entremets 8 pers : <ul style="list-style-type: none"> 1 fraisier Ø 20 cm, (fiche technique fournie à titre indicatif ANNEXE 1). ➤ Petits gâteaux : <ul style="list-style-type: none"> 10 glands crème pâtissière kirsch glacés au fondant, 10 salambos crème pâtissière rhum glacés au caramel ➤ Petits fours : <ul style="list-style-type: none"> 0.200 kg de tuiles aux amandes ➤ Pâte brisée : <ul style="list-style-type: none"> 1 quiche poireaux/fromage de chèvre 8 pers 	<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. ➤ Réaliser à partir de 2 kg de farine le pétrissage, façonnage, fermentation et cuisson pour la réalisation des pains de campagne. ➤ Réaliser une pâte levée feuilletée à partir de 0.5 kg de farine, façonnage, fermentation et cuisson des viennoiseries. ➤ Réaliser à partir de 1 kg de farine une pâte à pain party, façonnage, fermentation, cuisson, finition. ➤ Réaliser les éléments constitutifs du fraisier. ➤ Monter l'entremets, finition du fraisier. ➤ Réaliser une pâte à choux à partir d'1/4 L de liquide, dresser et cuire. ➤ Réaliser une crème pâtissière à partir de 1.250 L de lait et garnir les salambos et les glands. ➤ Mettre au point le fondant et glacer les glands. ➤ Réaliser un sucre cuit (0.250 kg de sucre) et glacer les salambos. ➤ Mettre en valeur vos réalisations en pâte à choux. ➤ Réaliser une pâte à tuiles aux amandes à partir 0.125 kg d'amandes, dresser, cuire. ➤ Réaliser une pâte brisée à partir de 0.250 kg de farine, foncer, garnir et cuire pour réaliser la quiche poireaux/fromage de chèvre. ➤ Présenter et mettre en valeur vos réalisations.

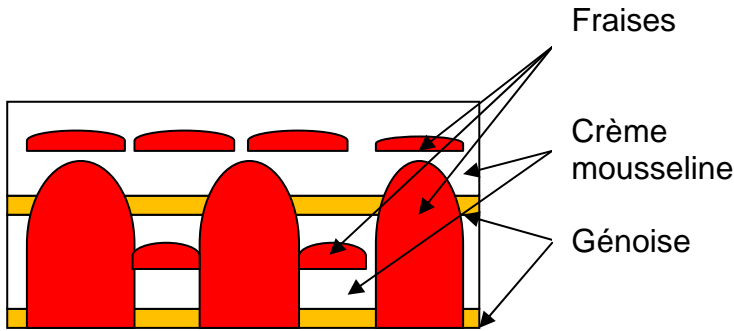
Points importants :

- 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 1	Page : 2/7

ANNEXE 1

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION (à titre indicatif)

FRAISIER (8 pers.)		
Recettes		Progression
Denrées	Quantité	
<p><u>Génoise :</u> Œufs 0.150 kg Sucre 0.090 kg Farine 0.090 kg</p> <p><u>Crème mousseline :</u> Lait 0.5 l Sucre 0.150 kg Jaunes d'œufs 0.120 kg Poudre à crème 0.050 kg Beurre 0.200 kg Vanille gousse ½ pièce</p> <p><u>Garniture :</u> Fraises 0.300 kg</p> <p><u>Sirop de punchage :</u> Eau 0,075 kg Sucre 0,100 kg Kirsch (facultatif) 0.015 kg</p> <p><u>Finition et Décor :</u> Nappage blond 0,150 kg Fraises 0,200 kg Pâte d'amandes 33% 0.200 kg</p>		<p><u>RÉALISER</u> : la génoise</p> <p><u>MOULER</u> : dans un moule à génoise Ø 20 cm.</p> <p><u>CUIRE</u> :</p> <p><u>RÉALISER</u> : la crème mousseline</p> <p><u>PUNCHER</u> : la génoise</p> <p><u>MONTER</u> : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm)</p> <p><u>FINITION & DÉCOR</u> : libres sur le thème de « Les Saisons »</p>
Croquis		 <p style="text-align: right; margin-right: 50px;">Fraises</p> <p style="text-align: right; margin-right: 50px;">Crème mousseline</p> <p style="text-align: right; margin-right: 50px;">Génoise</p>

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2013
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 1306 BP P21 1	Page : 3/7

ANNEXE 2 (à rendre avec la copie)

Fiche recettes (à titre indicatif)

Tradition française en pétrissage amélioré en pointage différé	Quantité de Matière Premières	Conditions de réalisation	Commande :
Farine de tradition Sel Levure Eau (TH=%)	7 kg	T°B : T° eau : Pétrissage : 1 ^{ère} 2 ^{ème}	10 pains de 0.400 kg dont 2 fendus, 10 baguettes non farinées de 0.250 kg, 16 petits pains de 0.055 kg en 4 formes différentes. 4 sandwiches deux garnitures différentes. (0.175 kg de pâte).
Pains de Campagne			Commande :
Farine Farine de seigle T85 Sel Levure Pâte fermentée Eau Masse de pâte	1.800 kg 0.200 kg 0.036 kg 0.030 kg 1.000 kg 1.300 l 4.366 kg	T°B : Pétrissage : 1 ^{ère} 2 ^{ème}	Réaliser 8 pains de 0.400 kg en 2 formes minimum
Pâte levée feuilletée			Commande :
Farine Sel Sucre Levure Eau Beurre tourage	0.500 kg 0.010 kg 0.075 kg 0.025 kg 0.250 kg 0.250 kg		10 croissants 8 pains aux raisins
Pâte à pain party		Pâte à écriture	Commande :
Farine Farine de seigle T85 Sel Levure Eau Beurre ou margarine Pâte fermentée	0.850 kg 0.150 kg 0.020 kg 0.030 kg 0.450 kg 0.050 kg 0.150 kg	Blanc d'œuf Poudre de cacao	0.050 kg QS 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 1	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 L	Lait	1.250 l	10 glands crème pâtissière au kirsch glacés au fondant, 10 Salambos crème pâtissière au rhum, glacés au caramel
Matière grasse	0.100 kg	Sucre	0.250 kg	
Sel	0.002 kg	Œuf (jaune)	0.180 kg	
Farine	0.150 kg	Poudre à crème	0.100 kg	
Œuf	0.200 à 0.250 kg	Rhum	QS	
		Kirsch	QS	
		Sucre cuit		
		Eau	0.100 kg	
		Sucre	0.250 kg	
		Glucose	0.075 kg	
Tuiles aux amandes				Commande :
Amandes effilées	0,125 kg			200 g de tuiles aux amandes cuites (environ 20 pièces)
Sucre semoule	0,125 kg			
Vanille liquide	Q.S			
Beurre	0,025 kg			
Blanc d'œuf	0,075 kg			
Farine	0,015 kg			
Pâte brisée		Appareil à quiche		Commande :
Farine	0.250 kg	Crème	0.125 kg	Une quiche poireaux/fromage de chèvre.
Beurre	0.125 kg	Lait	0.125 kg	
Sel	0.005 kg	Œuf	0.100 kg	
Œuf	0.050 kg	Sel, poivre, muscade	QS	
Eau	0.025 kg			
Entremets				Un entremets fraisier 8 personnes.
Présentation	Mettre en valeur l'ensemble de votre production en respectant le thème "Les saisons", 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 1	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 1	Page : 6/7

BON D'ÉCONOMAT

(Destiné à l'élève)

Produits à votre disposition			
Pâte fermentée : 1,200 kg Sirop à 1260 : 0,200 kg			
Matériel à votre disposition			
1 cercle Ø 20 cm. et 4,5 cm de hauteur 1 cercle à tarte Ø 24 cm Verre doseur plastique 1 L et 3 L par candidat Gouttière à tuile			
Denrées à votre disposition			
Denrées	Quantités	Denrées	Quantités
Farine de tradition	7.200 kg	Lait	2 l
Farine	3.500 kg	Poudre à crème	0.150 kg
Seigle type 85	0.350 kg	Fondant	0.400 kg
Sel	0.250 kg	Sirop de glucose	0.150 kg
Levure biologique	0.200 kg	Fromage de Chèvre (bûche)	0.100 kg
Œufs	30	Poireaux	0.400 kg
Sucre semoule	2 kg	Huile d'olive	0.050 kg
Sucre glace	0.050 kg	Crème liquide	0.5 l
Beurre	0.500 kg	Fraises fraîches	0.500 kg
Beurre Tourage	0.250 kg	Pâte d'amandes	0.250 kg
Raisins secs	0.150 kg	Couverture de chocolat noir	0.250 kg
Kirsch	0.050 kg	Jambon blanc	0.240 kg
Rhum Brun	0.030 kg	Jambon sec	0.240 kg
Nappage neutre	0.100 kg	Tomate fraîche	0.150 kg
Amandes effilées	0.150 kg	Cornichon	0.050 kg
Vanille gousse	1 pièce	Laitue	¼
Pailleté chocolat	0.100 kg		

À disposition :

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

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2013
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 1306 BP P21 1	Page : 7/7