



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 :	
	<small>(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)</small>	
Prénoms :	N° du candidat	<input type="text"/>
Né (e) le :	<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</small>	
NE RIEN ECRIRE	Appréciation du correcteur	
	<input type="text" value="Note :"/>	

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

Session 2013

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

Diagramme de
Production

U.41

SUJET

Coefficient : 3

Durée : 3 heures

Examen : Brevet Professionnel	Session 2013	SUJET	Code : 22105
Spécialité: BOULANGER		E4(U41) : Diagramme de production	
Durée : 3 heures	Coefficient : 3		Page 1 sur 11

Ne rien inscrire dans ce cadre

Présentation de la situation étudiée :

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

A partir des éléments ci-dessous

Impératifs techniques et commerciaux Page 3

L'équipement du fournil comprend le matériel suivant Page 3

La production journalière de l'entreprise Page 3

Vous devez :

1	Déterminer les compétences du personnel, la répartition du travail et les horaires journaliers en complétant l' annexe n° 1	Page 4
2	Etablir les capacités du matériel en complétant l' annexe n° 2	Page 5
3	Déterminer les masses respectives ainsi que le nombre de pétrissées et de fournées en complétant l' annexe n°3	Page 6 et 7
4	Etablir la composition de chaque fournée en complétant l' annexe n°4	Page 8
5	Etablir le tableau des recettes, annexe n°5	Page 9
6	Faire le planning de la journée, annexe n°6	Page 10

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 commentaires que vous jugerez utiles et nécessaires.

Examen : Brevet Professionnel	Session 2013	SUJET	Code : 22105
Spécialité: BOULANGER		E4(U41) : Diagramme de production	
Durée : 3 heures	Coefficient : 3		Page 2 sur 11

Impératifs techniques et commerciaux :

- Le magasin est ouvert de 7 h à 13 h et de 15 h 30 à 20 h
- Vous devez assurer la production avec un deuxième ouvrier boulanger.
- Les contrats de travail stipulent que le volume de travail est de 40 h sur 5 jours

L'équipement du fournil comprend le matériel suivant :

- Un pétrin à spirale de 200 litres de contenance
- Un batteur équipé de deux cuves de 20 et 40 litres
- Un repose pâton de 150 godets
- Une diviseuse hydraulique
- Un laminoir à bandes
- Une façonneuse
- Un tour réfrigéré de 4 portes
- Une chambre froide contenant :
 - 1 échelle de 16 bacs de pâte
 - et 1 échelle de 24 plaques pâtisseries
- Un surgélateur
- Une armoire de pousse contrôlée pour pains d'une capacité maximale de 10 tapis de four
- Des parisiens en nombre suffisant
- Une étuve de 8 plaques
- Un four électrique de 12 mètres carrés en 8 bouches

La production journalière de l'entreprise :

Pain de Tradition Française :

- 630 baguettes
- 30 couronnes
- 60 ficelles

Pain courant français :

- 75 pains
- 90 baguettes

Autres pains :

- 180 baguettes de campagne
- 12 pains de campagne aux fruits secs
- 12 pains de campagne à la moutarde
- 20 pains de seigle sur pâte fermentée
- 20 pains complets
- 60 pains bis fabriqués à partir de farines biologique avec apport de levain dur.

Viennoiseries :

- 180 croissants
- 60 pains au chocolat
- 40 pains aux raisins
- 60 mini viennoiseries feuilletées
- 12 baguettes viennoises
- 24 demi-baguettes viennoises
- 30 petites brioches à tête
- 12 brioches tressées

Examen : Brevet Professionnel	Session 2013	SUJET	Code : 22105
Spécialité : BOULANGER		E4(U41) : Diagramme de production	
Durée : 3 heures	Coefficient : 3		Page 3 sur 11

Annexe 1

Répartition du Travail

Personnel	Classification	Diplômes	Horaires de travail
Ouvrier 1	185		
Ouvrier 2		C.A.P.	

Examen : Brevet Professionnel	Session 2013	SUJET	Code : 22105
Spécialité: BOULANGER		E4(U41) : Diagramme de production	
Durée : 3 heures	Coefficient : 3		Page 4 sur 11

Annexe 2

Capacité du Matériel

Pétrin de 200 litres de contenance :	
Batteur cuve de 20 litres de contenance :	
Batteur cuve 40 litres de contenance :	
Four de 12 m ² :	

Utilisation du matériel

1 Chambre de pousse pour pain :		
Chambre froide	16 Bacs :	
	24 Plaques :	

Examen : Brevet Professionnel	Session 2013	SUJET	Code : 22105
Spécialité: BOULANGER		E4(U41) : Diagramme de production	
Durée : 3 heures	Coefficient : 3		Page 5 sur 11

Annexe 3

TABLEAU RECAPITULATIF DES QUANTITES A FABRIQUER

Commandes		Poids correspondants			Pétrissages à faire		Cuissons correspondantes			
Quantités	Produits	Cuit (g)	Pâton (g)	Total (kg)	Nombre	Matériel utilisé			Nombre de tapis	Nombre de fours à soles
Pains	75	Pains		550						
	90	Baguettes		300						
				Total →						
	630	Baguettes Tradition		350						
	30	Couronnes Tradition		650						
	60	Ficelles Tradition		150						
			Total →							
Quantités	Produits	Cuit (g)	Pâton (g)	Pâte (kg)	Nombre	Matériel			Nombre de tapis	Nombre de fours à soles
Autres pains	180	Baguettes Campagne		350						
	12	Campagne fruits secs		300						
	12	Campagne moutarde		300						
				Total →						
	20	Seigle		500						
	20	Complet		350						
	60	Pain bis « Bio »		1200						

Examen : Brevet Professionnel	Session 2013	SUJET	Code : 22105
Spécialité: BOULANGER		E4(U41) : Diagramme de production	
Durée : 3 heures	Coefficient : 3		Page 6 sur 11

Annexe 3 (suite)

TABLEAU RECAPITULATIF DES QUANTITES A FABRIQUER (suite)

Commandes		Poids correspondants			Pétrissages à faire		Cuissons correspondantes			
Quantités	Produits	Cuit (g)	Pâton (g)	Pâte (kg)	Nombre	Matériel	Nb de pièces / plaque	Nombre de plaques		Nombre de fours
180	Croissants									
60	pains au chocolat									
40	Pains aux raisins									
60	Mini-viennoiseries									
12	Baguettes Viennoises		320							
24	½ Bag. Viennoises		160							
30	Petites Brioches Tête		45							
12	Tresses		300							

Examen : Brevet Professionnel	Session 2013	SUJET	Code : 22105
Spécialité: BOULANGER		E4(U41) : Diagramme de production	
Durée : 3 heures		Coefficient : 3	
Page 7 sur 11			

Annexe 4

TABLEAU DE REPARTITION DES CUISSONS

			Fournée n° 1		Fournée n° 2		Fournée n° 3		Fournée n° 4		Fournée n° 5		Fournée n° 6		Fournée n° 7		Fournée n° 8		Fournée n° 9		Fournée n° 10	
			pièces	tapis	pièces	tapis																
Pains	75	Pains																				
	90	Baguettes																				
	630	Bag. Tradition																				
	30	Couronnes																				
	60	Ficelles																				
Pains spéciaux	180	Campagnes																				
	12	Fruits																				
	12	Moutarde																				
	20	Seigle																				
	20	Complet																				
	60	Bis « Bio »																				
Plaques			plaques	plaques	plaques	plaques																
Viennoiseries		Croissants																				
		Pains au chocolat																				
		Pains aux raisins																				
		Minis-Vien.																				
		Bag. Vien.																				
		½ Viennoises																				
		Brioche Tête																				
		Tresses																				

Annexe 5

TABLEAU DES RECETTES EN GRAMMES SUR UNE BASE DE 1000 GRAMME DE FARINE (1kg)

FABRICATIONS	Pain courant	Pain de Tradition	Campagne	Pain Moutarde	Pain fruits secs	Seigle	Complet	Bis « Bio »	P.L.F.	Viennoises	Brioche	Crème	Rafraichi levain	Pâte fermentée
Poids nécessaire à la commande →														
Rendement de la recette →														
Nombre de recettes →														
Farine ordinaire														
Farine de tradition														
Farine de gruau														
Farine de seigle														
Farine complète														
Farine Bis Biologique														
Eau														
Lait														
Œufs (gramme)														
Sel														
Levure														
Pâte fermentée														
Levain														
Poudre de lait														
Sucre														
Beurre d'incorporation														
Beurre de tourage														
Moutarde ancienne														
Fruits secs														
Poudre à crème														

