



**LE RÉSEAU DE CRÉATION  
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie 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

  
Note :

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

**DOCUMENT N° 1**  
**Technologie**

**Document réponse à rendre avec la copie**

**(Renseigner les cases blanches)**

**Fiche technique de fabrication d'un biscuit ordinaire**

INGREDIENTS	QUANTITES	PROCEDE DE FABRICATION
Saccharose		
Sucre inverti		

<b>BAC PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER</b>	<b>Code : 1406 BP TS</b>	<b>Session 2014</b>	<b>SUJET</b>
<b>EPREUVE E1 Epreuve technologique et scientifique</b>	<b>Durée : 3 H</b>	<b>Coef : 4</b>	<b>Page 1/2</b>

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**DOCUMENT N° 2  
Technologie**

**Commande de pains de tradition française**

<i>Commande</i>					
<b>Pain de tradition française</b>					
Dénomination des produits	Poids ind. crus	Poids total de chaque produit	Recette de base		Quantité
* 30 pains	550g	..... g	Farine de tradition	1000g	..... g
* 18 baguettes	350g	..... g	Eau	660g	..... g
* 8 boules	600g	..... g	Sel	18g	..... g
* 10 bâtards	500g	..... g	Levure	15g	..... g
* 40 petits pains	80g	..... g	Pâte fermentée	250g	..... g
Poids Total de la commande		..... g	Poids total	1943g	..... g

**DOCUMENT N° 3  
Technologie**

<i>Préparation</i>	
TB	62°C
T° Farine	19°C
T° Fournil	21°C
T° eau de coulage	..... °C

<i>Pétrissage</i>	
Temps de pétrissage en 1ère vitesse	..... mn
Temps de pétrissage en 2ème vitesse	..... mn