



**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.

SESSION 2014

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
Documents 1 et 2 à rendre

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 2014	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL		1406 BP P21 1	
BOULANGER PÂTISSIER			
Épreuve : E2.U2 Pratique professionnelle			Feuillet : 1/6
Coefficient : 9	Durée : 10 heures		

1^{ère} Journée – Organisation-Préparation-Réalisation

1. Établir l'organisation prévue pour la durée de l'examen (DOCUMENT 1) et compléter la fiche recettes (DOCUMENT 2), à rendre avant la phase 2.
2. Préparation et réalisation de la première journée aidé du commis.

2^{ème} Journée – Réalisation - Présentation - Argumentation

1. Réalisation des fabrications.
2. La présentation du buffet doit se faire sur un emplacement d'environ 2 m, une nappe sera mise à disposition par le centre.
3. Dégustation et argumentation commerciale.

Thème à respecter : Les Jeux Olympiques d'hiver**COMMANDE****Boulangerie :**

- **Pain de tradition française** :(produits cuits)
10 pains de 0.400 kg en 2 formes.
10 baguettes de 0.250 kg non farinées
16 petits pains de 0.055 kg en 4 formes différentes.
Réserver 1 ,4 kg de pâte pour le produit traiteur.
- **Pain spécial** : pains aux céréales (produits cuits)
8 pains de 0.400 kg en 2 formes.
- **Décor en pâte morte** et /ou levée (pâte à pain party) :
1 décor en relation avec le thème.
- **Réalisation en pâte levée feuilletée** :
18 croissants
- **Produit traiteur** :
6 fougasses garnies

Pâtisserie :

- **Entremets pour 8 personnes** (monter en cercle, décor en adéquation avec le thème) fiche technique fournie à titre indicatif en annexe 1 :
Entremets bavaroise vanille et framboise Ø 20 cm.
- **Pâte à choux (1/4 de litre) en 2 réalisations** :
8 Religieuses chocolat glacées au fondant
8 Paris Brest
- **Petits fours secs** :
0.200 kg de tuiles aux amandes
- **Produit traiteur** : (à base de pâte feuilletée fournie à 4 tours)
8 Bouchées jambon/champignons

ON VOUS DEMANDE DE

- Réaliser à partir de 7 kg de farine de tradition française le pétrissage amélioré, avec autolyse, en pointage retardé, façonnage, fermentation et cuisson
- Réaliser à partir de 2 kg de farine des pains aux céréales en pointage bac
- Réaliser le décor en pâte à party et/ou en pâte morte, en relation avec le thème
- Réaliser une pâte levée feuilletée à partir de 0,5 kg de farine, pour les croissants
- Réaliser les fougasses à partir de la pâte à pain réservée
- Réaliser les éléments constitutifs, le montage, la finition de l'entremets
- Réaliser une pâte à choux, mettre en forme et cuire
- Réaliser une crème mousseline à partir de ¾ de litre de lait, garnir les religieuses et les Paris Brest
- Effectuer la mise au point du fondant pour le glaçage des religieuses
- Réaliser les petits fours secs : tuiles aux amandes à partir de 0.100 kg d'amandes
- A partir de la pâte feuilletée fournie (1kg), réaliser les croûtes de bouchées.
- A partir de 0.500 kg de farine réaliser une pâte feuilletée à 4 tours (à présenter sur le buffet)
- Réaliser une sauce béchamel pour garnir les bouchées
- Présenter et mettre en valeur vos réalisations.
- **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.**

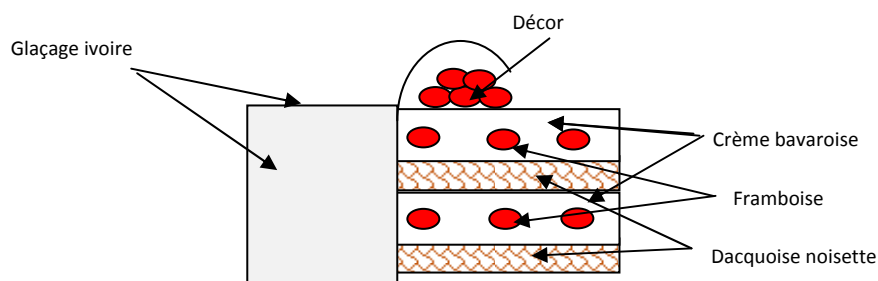
Points importants : à votre disposition à titre indicatif la fiche technique (annexe 1), la fiche recette (annexe 2), le bon d'économat (annexe 3).

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2014
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 1406 BP P21 1	Page : 2/6

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION (à titre indicatif)

Entremets : Vanille framboise (cercle Ø 20 cm, hauteur 4.5 cm)		
Recettes		Progression
Denrées	Quantité	
<u>Dacquoise noisette :</u>		<u>Réaliser :</u> la dacquoise noisette
Blancs d'œufs	0,095 kg	
Sucre	0,100 kg	<u>Dresser :</u> la dacquoise
Sucre glace	0,030 kg	
Poudre de noisettes	0,083 kg	<u>Cuire</u>
Farine	0,023 kg	
<u>Bavaroise vanille :</u>		<u>Réaliser :</u> la crème bavaroise vanille
Lait	0,250 kg	
Sucre semoule	0,120 kg	<u>Monter :</u> l'entremets
Jaunes d'œufs	0,080 kg	
Gélatine feuille	0,008 kg	
Crème fouettée	0,400 kg	
Vanille	½ gousse	
<u>Garniture :</u>		<u>Finition :</u> glacer entièrement l'entremets
Framboises fraîches	0,200 kg	
<u>Glaçage ivoire :</u>		<u>Décors :</u> décorer l'entremets en respect avec le thème
Fourni		
<u>Éléments de finition :</u>		Inscription obligatoire au cornet "Les Jeux olympiques d'hiver" A partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets.
Framboises	0,075kg	
Chocolat de couverture noir	0,250kg	
Pâte d'amandes	0,150kg	
Amandes hachées	0,200kg	

Croquis



**FICHE RECETTES (à titre indicatif)
BOULANGERIE/PÂTISSERIE**

Réalisations	Ingrédients	Quantité/poids
Pâte party	Farine Farine de Seigle T 85 Eau Sel Levure Beurre Pâte fermentée	0.450 kg 0.050 kg 0.225 kg 0.010 kg 0.015 kg 0.025 kg 0.075 kg
Pâte morte	Farine Farine de Seigle T 85 Eau Beurre	0.250 kg 0.250 kg 0.250 kg 0.050 kg
Pâte levée feuilletée	Farine Sel Sucre Levure Lait Œufs Beurre	0.500 kg 0.010 kg 0.050 kg 0.025 kg 0.230 kg 0.050 kg 0.250 kg
Pâte à choux	Eau ou lait Beurre Sel Farine Œufs	0.250 kg 0.100 kg 0.003 kg 0.150 kg 0.250 kg
Crème mousseline	Lait Sucre semoule Poudre à crème Jaunes Beurre Pâte de cacao Praliné amandes/noisettes	0.750 kg 0.300 kg 0.075 kg 0.160 kg 0.400 kg 0.050 kg 0.100 kg
Petits fours	Sucre semoule Farine Amandes effilées Blancs d'œufs	0.100 kg 0.015 kg 0.100 kg 0.080 kg
Pâte feuilletée	Farine Sel Eau Beurre	0.500 kg 0.010 kg 0.250 kg 0.375 kg
Sauce béchamel	Beurre Farine Lait Champignons Jambons Emmental Sel, poivre	0.075 kg 0.075 kg 0.750 kg 0.400 kg 0.300 kg 0.200 kg Q.S.

Entremets : à réaliser suivant la fiche technique.

Présentation : mettre en valeur l'ensemble de votre production en respectant le thème de la commande sur la pièce de décor en boulangerie et sur l'entremets en pâtisserie.

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2014
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 1406 BP P21 1	Page : 4/6

BON D'ÉCONOMAT
(Destiné à l'élève)

Produits et denrées à votre disposition

Matières premières	Unité	Quantité
Farine de tradition française	KG	7,000
Farine complète T 150	KG	0,000
Farine de seigle T 85	KG	0,250
Farine T45	KG	1,263
Farine T55	KG	2,750
Céréales de 5 graines	KG	0,800
Sel	KG	0,243
Levure Biologique	KG	0,150
Beurre	KG	1,025
Sucre semoule	KG	0,710
Œufs	pièce	22,000
Lait	KG	2,230
Crème	KG	0,400
Poudre à crème	KG	0,075
Gélatine	KG	0,010
Sucre glace	KG	0,000
Chocolat Blanc	KG	0,100
Chocolat de couverture noire	KG	0,250
Fécule	KG	0,000
Vanille gousse	pièce	1,000
Pâte fermentée	KG	1,300
Beurre de tourage	KG	0,250
Bâton chocolat	KG	0,000
Sauce pizza	4/4	0,000
Fromage râpé	KG	0,700
Jambon blanc	KG	0,600
Champignons	4/4	0,400
Pulpe framboise	KG	0,000
Framboise	KG	0,300
Nappage neutre	KG	0,000
Levure chimique	KG	0,000
Lardons	KG	0,300
Poudre de noisettes	KG	0,083
Praliné amandes noisettes	KG	0,100
Fondant	KG	0,500
Nappage blond	KG	0,150
Glaçage ivoire	KG	0,400
Pâte d'amandes 33%	KG	0,150
Amandes hachées	KG	0,200
Amandes effilées	KG	0,100
Cacao pâte	KG	0,050

BON D'ÉCONOMAT
(Destiné à l'élève)

Produits à votre disposition

- ✓ Sirop 1.2624 densité
- ✓ Pâte à écrire
- ✓ Crème au beurre 0.200 kg
- ✓ Pâte feuilletée 1 kg

Matériel à votre disposition

- ✓ Un cercle de Ø 20 cm et de 4.5 de hauteur
- ✓ Verres doseurs 1 litre et 3 litres
- ✓ Gouttières à tuiles
- ✓ Boîte emportées pièces cannelés

Fournitures diverses à votre disposition

Feuille guitare, rhodoïd, colorant liquide, colorant liposoluble, cartons de présentation, sel, poivre, muscade, nappage blond, sucre inverti, vinaigre, herbes de Provence, chocolat blanc, beurre de cacao, cacao poudre, vanille liquide, kirsch, rhum, sucre grains, glucose, extrait de café, graines de sésame, pavot, graines de courge.

Points importants :

La présentation doit se faire sur un emplacement d'environ 2 m, une nappe sera mise à votre 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 2014
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 1406 BP P21 1	Page : 6/6

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.

Récapitulatif des documents à compléter et à rendre :

Nature du document	Numéro du document	Page(s)
Organigramme	Document 1	2 et 3
Fiches recettes	Document 2	4

JOURNÉE N°1

BOULANGERIE	13H	14H	15H	16H	17H
Pain tradition française					
Pain spécial					
VIENNOISERIE					
Pâte levée Feuilletée ou Pâte levée					
PRODUITS DE PÂTE A CHOUX					
Pâte à choux					
Garniture et finition					
TRAITEUR BOULANGER/PÂTISSIER					
Pâtes					
Garniture et finition					
ENTREMETS					
Biscuit					
Garniture					
Montage Finition					
PETITS FOURS SECS					
Petits fours secs					
DÉCORS					
Décors					

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

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL BOULANGER PATISSIER	Code : 1406 BP P21 1	Session 2014	SUJET
EPREUVE E2 – Pratique professionnelle	Durée : 10 H	Coef : 9	Page 2/4

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

JOURNÉE N°2

	8H	9H	10H	11H	12H	12H30-13H30	14H	15H
BOULANGERIE								
Pain tradition française								
Pains spéciaux								
VIENNOISERIE								
Pâte levée feuilletée ou Pâte levée								
PRODUITS DE PÂTE A CHOUX								
Pâte à choux								
Garniture et finition								
TRAITEUR BOULANGER/PÂTISSIER								
Pâtes								
Garniture et finition								
ENTREMETS								
Biscuit								
Garniture								
Montage Finition								
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 – **Entourer les activités du commis** (les phases passives ne sont pas à spécifier : fermentations, détente, refroidissement)

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL BOULANGER PATISSIER	Code : 1406 BP P21 1	Session 2014	SUJET
EPREUVE E2 – Pratique professionnelle	Durée : 10 H	Coef : 9	Page 3/4

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 2

Compléter les fiches recettes et rendre le document 2

Pain de tradition française	Quantité de Matières Premières	Conditions de réalisation
Farine de tradition Sel Levure Eau (TH= 70%)	7 kg ----- ----- -----	T°B : C° T° eau : <u>Pétrissage</u> : 1 ^{ère} 2 ^{ème}
Pain aux céréales (recette à titre indicatif)		
Farine T55 ou T65 Mélange céréales Sel Levure Pâte fermentée Eau	2,000 kg 0,800 kg 0,040 kg 0,080 kg 1,000 kg 1,360 kg	T°B : C° T° eau : <u>Pétrissage</u> : 1 ^{ère} 2 ^{ème}