



**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<sup>ère</sup> 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<sup>ère</sup> journée

**2<sup>ème</sup> 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)

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2014</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet</b>		<b>BACCALAUREAT PROFESSIONNEL</b> <b>BOULANGER PÂTISSIER</b>	1406 BP P 21 2
<b>Épreuve :</b> E2.U2 Pratique professionnelle			
<b>Coefficient :</b> 9	<b>Durée :</b> 10 heures		<b>Feuillet :</b> 1/6

<p><b>1<sup>ère</sup> Journée – Organisation-Préparation-Réalisation</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Établir l'organisation prévue pour la durée de l'examen (DOCUMENT 1) et compléter les fiches recettes (DOCUMENT 2) à rendre avant la phase 2</li> <li>Préparation et réalisation de la première journée aidé du commis</li> </ol>	<p><b>2<sup>ème</sup> Journée – Réalisation - Présentation - Argumentation</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Réalisation des fabrications</li> <li>La présentation du buffet doit se faire sur un emplacement d'environ 2 m, une nappe sera mise à disposition par le centre</li> <li>Dégustation et argumentation commerciale</li> </ol>
---	--

**Thème à respecter : Anniversaire Chloé 6 ans**

COMMANDE	ON VOUS DEMANDE DE
<p><b>Boulangerie :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b><u>Pain de tradition française</u></b> : (produits cuits) 10 pains de 0.400 kg en 2 formes 10 baguettes de 0.250 kg non farinées, dont deux en épis 16 petits pains de 0.055 kg en 4 formes différentes Réserver 0,800 kg de pâte pour le produit traiteur</li> <li>➤ <b><u>Pain spécial</u></b>: pain aux céréales (produits cuits) 8 pains de 0.400 kg en 2 formes minimum.</li> <li>➤ <b><u>Décor en pâte levée (pâte à party)</u></b> et/ou pâte morte : 1 décor sur le thème.</li> <li>➤ <b><u>Réalisation en pâte levée</u></b> : (poids en pâte) 12 brioches à tête de 0.050 kg 1 couronne de 0,400 kg</li> <li>➤ <b><u>Produit traiteur</u></b> : 4 fougasses</li> </ul> <p><b>Pâtisserie :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b><u>Entremets pour 8 personnes</u></b> (monter en cercle, décor en adéquation avec le thème) fiche technique fournie à titre indicatif en annexe 1 : ➤ <b>1 fraisier</b> ➤ <b><u>Pâte à choux (1/4 de litre) en 2 réalisations</u></b> : 8 religieuses vanille glacées au fondant 10 salambos crème pâtissière aromatisée au Kirsch et glacés au caramel</li> <li>➤ <b><u>Petits fours secs</u></b> : 0,200 kg de tuiles aux amandes</li> <li>➤ <b><u>produit traiteur</u></b> (à base de pâte friable ou pâte feuilletée) 1 quiche thon / fromage Ø 20 cm.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Réaliser à partir de 7 kg de farine de tradition française le pétrissage amélioré sur autolyse en pointage retardé</li> <li>➤ Réaliser à partir de 2 kg de farine : pétrissage, façonnage, fermentation et cuisson pour la réalisation des pains aux céréales</li> <li>➤ Réaliser une pâte à pain party et/ou une pâte morte pour la réalisation du décor en rapport avec le thème.</li> <li>➤ Réaliser une pâte à brioche à partir de 0,500 kg de farine</li> <li>➤ Réaliser 4 fougasses aux olives avec la pâte à pain réservée</li> <li>➤ Réaliser, les éléments constitutifs, le montage, la finition de l'entremets</li> <li>➤ Réaliser une pâte à choux à partir de ¼ de litre de liquide, mettre en forme et cuire</li> <li>➤ Réaliser une garniture : Réaliser la crème pâtissière à partir de 1 litre de lait pour garnir la pâte à choux</li> <li>➤ Glacer les religieuses au fondant</li> <li>➤ Réaliser un sucre cuit pour le glaçage des salambos</li> <li>➤ Effectuer la mise en valeur des réalisations en pâte à choux</li> <li>➤ Réaliser les petits fours secs : Tuiles aux amandes à partir de 0.100 kg d'amandes</li> <li>➤ Réaliser une pâte friable et les éléments de garnitures pour le produit traiteur</li> <li>➤ Présenter et mettre en valeur vos réalisations.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>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.</b></p>

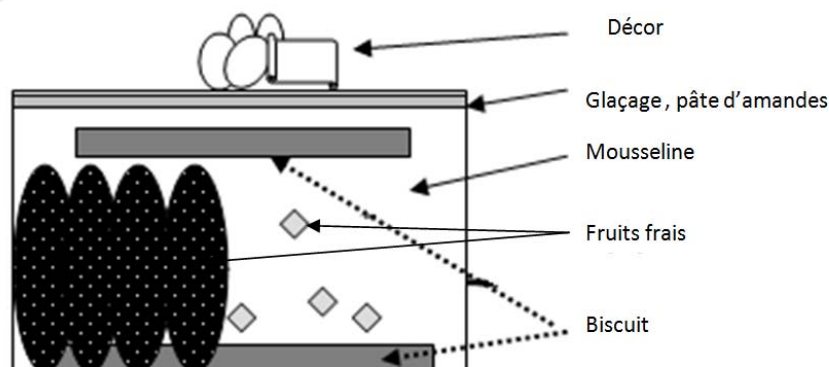
**Points importants** : à votre disposition à titre indicatif la fiche technique (annexe 1), la fiche recette (annexe 2), le bon d'économat (annexe 3).

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

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION (à titre indicatif)

## Entremets : Fraisier (Ø20 cm, hauteur 4,5 cm)

Recettes		Progression
Denrées	Quantité	
<b><u>Génoise</u></b>		<b><u>Réaliser</u></b> : La génoise Mettre en forme la génoise
Oeufs	0,200 kg	<b><u>Cuire</u></b>
Sucre	0,125 kg	
Farine	0,125 kg	
<b><u>Mousseline</u></b>		<b><u>Réaliser</u></b> : La crème mousseline
Lait	0,500 kg	<b><u>Monter</u></b> : L'entremets
Jaunes	0,100 kg	
Sucre	0,150 kg	
Poudre à crème	0,060 kg	
Beurre	0,250 kg	
Vanille	½ pièce	
<b><u>Garniture</u></b>		<b><u>Finition</u></b> : Libre sur le thème
Fraises	0,300 kg	<b><u>Décors</u></b>  Décorer l'entremets en respect avec le thème : Anniversaire Chloé 6 ans  Inscription au cornet obligatoire  A partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets.
<b><u>Éléments de finition</u></b> :		
Sirop fourni	0,150 kg	
Nappage blond	0,100 kg	
Couverture noire	0,200 kg	
Pâte d'amandes 33%	0,150 kg	
Colorant	QS	

**Croquis**

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

Réalisations	Ingrédients	Quantité/poids
Pâte à pain 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 / brioche	Farine Sel Sucre Levure Eau / lait Œufs Beurre	0.500 kg 0.010 kg 0.050 kg 0.030 kg 0.250 kg 0.250 kg
Pâte à choux	Eau et/ou lait Beurre Sel Farine Œufs	0.250 kg 0.100 kg 0.003 kg 0.150 kg 0.250 kg
Garniture	Lait Sucre semoule Poudre à crème Jaune d'œuf Beurre Vanille	1 litre 0.250 kg 0.090 kg 0.120 kg 0.400 kg 1/2 gousse
Petits fours	Sucre semoule Farine Amandes effilées Blancs d'œufs	0.100 kg 0.015 kg 0.100 kg 0.080 kg
Pâte friable	Farine Beurre Sel Eau Jaune d'œuf Fromage rapé Thon Lait crème Œufs Sel Poivre Tomates	0.250 kg 0.125 kg 0.005 kg 0.090 kg 1 0.100 kg 0.150 kg 0.150 kg 0.150 kg 0.150 kg 0.002 kg QS 0.100 kg

**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	<b>SUJET</b>	SESSION 2014
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 1406 BP P21 2	Page : 4/6

**BON D'ÉCONOMAT**  
(Destiné à l'élève)

<b>Produits à votre disposition</b>		
Sirop 1.2624 densité, pâte à écrire, crème au beurre 0,200 kg.		
<b>Matériel à votre disposition</b>		
Un cercle de Ø 20 cm et de 4.5 cm de hauteur 12 moules individuels à brioche tête Verres doseurs 1 litre et 3 litres Un cercle à tarte de Ø 20 cm. Une gouttière à tuiles		
<b>Denrées à votre disposition</b>		
<b>Matières premières</b>	<b>Unité</b>	<b>Quantité</b>
Farine de tradition française	KG	8,000
Farine de seigle T 85	KG	0,300
Farine T45	KG	0,500
Farine T55	KG	3,240
Céréales de 5 graines	KG	0,800
Sel	KG	0,220
Levure Biologique	KG	0,210
Beurre	KG	0,825
Sucre semoule	KG	0,675
Œufs	pièce	30,000
Lait	KG	1,650
Crème	KG	0,150
Poudre à crème	KG	0,150
Chocolat de couverture noire	KG	0,250
Vanille gousse	pièce	1,000
Pâte fermentée	KG	1,650
Fromage râpé	KG	0,300
Tomates	KG	0,100
Fraise	KG	0,300
Fondant	KG	0,500
Nappage blond	KG	0,100
Huile d'olive	KG	0,200
Thon	KG	0,150
Olives vertes	KG	0,300
Pâte d'amandes 33%	KG	0,350
Amandes effilées	KG	0,100
Chocolat blanc	KG	0,100

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	<b>SUJET</b>	SESSION 2014
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 1406 BP P21 2	Page : 5/6

**BON D'ÉCONOMAT**  
(Destiné à l'élève)

**Fournitures diverses à votre disposition**

Feuille guitare, rhodoïd, colorant liquide, colorant liposoluble, carton de présentation, alcools, sel, poivre, vanille, nappage blond, sucre inverti, vinaigre, herbes de Provence, épices, sésame, pavot, extrait de café, graines de courges, chocolat blanc.

**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.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel  
Réseau Canopé

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	<b>SUJET</b>	SESSION 2014
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 1406 BP P21 2	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



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

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

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

	8H		9H		10H		11H		12H		12H30-13H30		14H		15H	
<b>BOULANGERIE</b>																
Pain tradition française																
Pains spéciaux																
<b>VIENNOISERIE</b>																
Pâte levée feuilletée ou Pâte levée																
<b>PRODUITS DE PÂTE A CHOUX</b>																
Pâte à choux																
Garniture et finition																
<b>TRAITEUR BOULANGER/PÂTISSIER</b>																
Pâtes																
Garniture et finition																
<b>ENTREMETS</b>																
Biscuit																
Garniture																
Montage Finition																
<b>PETITS FOURS SECS</b>																
Petits fours secs																
<b>DÉCORS</b>																
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 2	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**

<b>Pain de tradition française</b>	<b>Quantité de Matières Premières</b>	<b>Conditions de réalisation</b>
Farine de tradition Sel Levure Eau (TH= 70%)	7 kg ----- ----- -----	T°B : ..... C° T° eau : ..... <u>Pétrissage</u> : 1 <sup>ère</sup> ..... 2 <sup>ème</sup> .....
<b>Pain aux céréales (recette à titre indicatif)</b>		
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 <sup>ère</sup> ..... 2 <sup>ème</sup> .....