



**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.

COMMANDE

En utilisant la fiche technique jointe ainsi que le planning de production, et en respectant les règles d'hygiène et de sécurité, réaliser les produits de boulangerie et de viennoiserie de la commande ci-dessous.

- Les pétrissages sont effectués mécaniquement.
- Les façonnages sont réalisés manuellement.

I) PAINS DE TRADITION FRANÇAISE :

Méthode :

- Pétrissage Amélioré avec apport de pâte Fermentée
- Autolyse facultative à l'appréciation du candidat

Commande :

- 12 Baguettes pesées à 350 g
- 8 Pains long pesés à 550 g
- 6 ficelles pesées à 150 g
- 4 Couronnes pesés à 800 g façonnées de 2 formes différentes au choix du candidat
- 24 Petits Pains (3 formes différentes au choix du candidat) pesés à 80 g

II) PAINS DE CAMPAGNE :

Méthode :

- Pétrissage Amélioré avec Pâte Fermentée

Commande :

- 12 Pains (6 formes différentes) pesés à 500 g

III) VIENNOISERIES :

Pâte Levée Feuilletée :

- 30 à 36 croissants

Pâte Levée : (pain au lait)

- 18 pièces de 60 g : façonnées de 2 formes différentes dont une fantaisie
- 1 Tresse à 3 branches de 300 g
- 1 couronne de 300 g
- 1 brioche Nanterre avec le reste de pâte

Session 2014	CAP BOULANGER	Code : 500 22132	EP2 - PRODUCTION
SUJET N°1	Durée : 7 heures	Coefficient : 12	Page 1 sur 3

FICHE TECHNIQUE

PAIN DE TRADITION

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • 12 Baguettes pesées à 350 g • 8 Pains longs pesés à 550 g • 6 ficelles pesées à 150 g | <ul style="list-style-type: none"> • 4 couronnes pesées à 800 g façonnés de 2 formes différentes au choix du candidat • 24 Petits Pains (3 formes différentes au choix du candidat) pesés à 80 g |
|---|--|

Ingrédients	Recette de Base	Quantités à mettre en oeuvre
Farine de Tradition Française	1000 g	7735 g
Eau	650 g	5028 g
Sel	18 g	139 g
Levure	10 g	77 g
Pâte fermentée	250 g	1934 g
Masse totale →	1928 g	14912 g

Procédé de fabrication indicatif

Températures		Durées	
De base	60/62°C	Pétrissage en 1 ^{ère} vit.	De 4 à 7 min
Du fournil		Pétrissage en 2 ^{ème} vit.	Entre 8 et 12 min.
De la farine		Durée du pointage	1h
De l'eau		Durée de l'apprêt	1h15
De la cuisson	230°C	Durée des cuissons	De 15 à 35 min

PAIN DE CAMPAGNE

- 12 Pains (6 formes différentes) pesés à 500 g

Ingrédients	Recette de Base	Quantités à mettre en oeuvre
Farine T65	800 g	2501 g
Farine de Seigle	200 g	625 g
Eau	680 g	2125 g
Sel	20 g	63 g
Levure	8 g	25 g
Pâte fermentée	250 g	781 g
Masse totale →	1958 g	6120 g

Procédé de fabrication indicatif

Températures		Durées	
De base	60/62°C	Pétrissage en 1 ^{ère} Vit.	De 4 à 7 min
Du fournil		Pétrissage en 2 ^{ème} Vit.	Entre 8 et 12 min
De la farine		Pointage en masse	1h
De l'eau		Durée de l'apprêt	1h à 1h15
De la cuisson	240°C	Durée de cuisson	30 à 40 min

Session 2014	CAP BOULANGER	Code : 500 22132	EP2 - PRODUCTION
SUJET N°1	Durée : 7 heures	Coefficient : 12	Page 2 sur 3

VIENNOISERIES

Pâte Levée-Feuilletée

Matières premières		Commande
Farine de Gruau	500 g	<ul style="list-style-type: none"> Réaliser 30 à 36 croissants
Farine ordinaire T55	500 g	
Eau	500 g	
Sel	20 g	
Poudre de lait	40 g	
Levure	35 g	
Œuf (1)	50 g	
Sucre	100 g	
<i>Poids de la détrempe</i>	<i>1745 g</i>	
Matière grasse tourage	500 g	
Œuf dorure	50 g	
Masse totale →	2245 g	

Pâte Levée (pain au lait)

Matières premières		Commande
Farine de Gruau	1000 g	<ul style="list-style-type: none"> 18 pièces de 60 g : façonnées de 2 formes différentes dont 1 fantaisie 1 tresse 3 branches à 300 g 1 couronne à 300 g 1 brioche Nanterre avec le reste de pâte
Eau	500 g	
Sel	20 g	
Levure	30 g	
Sucre	100 g	
Œufs (2)	100 g	
Poudre de lait	40 g	
Beurre fin	250 g	
Œuf dorure	50 g	
Masse totale →	2040 g	

ORGANISATION DU TRAVAIL

Utiliser ce tableau pour réaliser le travail durant vos 7 heures d'épreuve :

	1h			2h			3h			4h			5h			6h			7h																	
Pain de Tradition		M	P	P						M	M						C	C	C																	
Pain de Campagne					M	P						M	M	M							C	C	C													
Pâte Levée Feuil.	M	P				M	M	M									C	C																		
Pâte Levée							M	P						M	M																			C	C	C

Légende :

Bleu ou **P** = Pétrissage

Jaune ou Vert ou **M** = Manipulations (pesage, boulage, façonnage, tourage, détaillage)

Rouge ou **C** = Cuissons

Session 2014	CAP BOULANGER	Code : 500 22132	EP2 - PRODUCTION
SUJET N°1	Durée : 7 heures	Coefficient : 12	Page 3 sur 3

A FOURNIR PAR LE CENTRE D'EXAMEN

OUTILLAGE INDIVIDUEL ET COLLECTIF

(Commun à tous les sujets)

- Bacs plastique
- Balances pour pesages de 1 à 20 kg
- Petites balances individuelles pesage maxi 1 à 2 kg
- Bannetons couronnes
- Bannetons ronds
- Batteurs mélangeurs
- Ciseaux
- Couches
- Congélateur
- Coupes pâtes
- Couteaux (grands et petits)
- Chambre de fermentation contrôlée
- Étuve
- Four boulanger et four pâtissier
- Grilles
- Lame pour scarifier
- Laminoir
- Litre doseur
- Moule à Nanterre (1 par candidat)
- Moule à grosse brioche à tête (1 par candidat)
- Pelle pour défourner
- Pétrins (4 à 6 litres d'eau de coulage)
- Planche à lever
- Plaques et pinceaux
- Poste de travail individuel
- Refroidisseur d'eau
- Rouleaux
- Tamis
- Tapis d'enfournement
- Thermomètres
- Tour réfrigéré

OUTILLAGE A FOURNIR PAR LE CENTRE D'EXAMEN	EXAMEN : CAP Boulanger		
	EPREUVE : EP2 - Fabrication		
	SESSION 2014	CODE : 500 221 32	Page 1/2

DESCRIPTIF DE MATIERE D'OEUVRE ET ESTIMATION DU COUT PAR CANDIDAT							
Matière d'œuvre par candidat				Coût par Candidat			
	Tradition française	Pain de Campagne	Pâte levée feuilletée	Pain au lait	TOTAL	PRIX UNITAIRE	PRIX TOTAL
Farine de gruau			0,550 kg	1,100 kg	1,650 kg	0,78 €	1,29 €
Farine tradition française	8,508 kg	2,751 kg			11,259 kg	0,67 €	7,54 €
Farine complète		0,000 kg			0,000 kg	0,68 €	
Farine de seigle		0,688 kg			0,688 kg	0,71 €	0,49 €
Farine T55			0,550 kg	0,000 kg	0,550 kg	0,62 €	0,34 €
Eau	5,028 kg	2,125 kg	0,500 kg	0,500 kg	8,153 kg		
Sel	0,139 kg	0,063 kg	0,020 kg	0,020 kg	0,242 kg	0,30 €	0,07 €
Levure	0,077 kg	0,025 kg	0,035 kg	0,030 kg	0,167 kg	3,28 €	0,55 €
Malt de blé					0,000 kg		
Pâte fermentée	1,934 kg	0,781 kg			2,715 kg		
Sucre			0,100 kg	0,100 kg	0,200 kg	1,43 €	0,29 €
Poudre de lait			0,040 kg	0,040 kg	0,080 kg	3,91 €	0,31 €
Matière grasse tourage			0,500 kg	0,250 kg	0,750 kg	5,33 €	4,00 €
Œufs			0,150 kg	0,200 kg	07 pièces	0,10 €	0,70 €
Sucre casson				0,100 kg	0,100 kg	1,70 €	0,17 €
TOTAUX							15,75 €
MO à fournir par le centre d'examen pour un candidat							
SUJET 1							
CAP Boulanger							
EP2 - Fabrication							
Session 2014							