



**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 Pâte Fermentée
- Autolyse facultative à l'appréciation du candidat

Commande :

- 15 Baguettes pesées à 350 g dont 2 épis
- 9 Pains longs pesés à 550 g
- 6 Pâtons pesés à 450 g façonnés de 2 formes différentes au choix du candidat
- 24 Petits Pains (3 formes différentes au choix du candidat) pesés à 70 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 au choix des membres du jury

Pâte Levée : (pain au lait)

- 18 pièces de 60 g : façonnées de 3 formes différentes au choix du candidat
- 2 tresses à 3 branches de 300 g
- Le reste de pâte façonné en couronne

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

FICHE TECHNIQUE

PAIN DE TRADITION

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • 15 Baguettes pesées à 350 g dont 2 épis • 9 Pains longs pesés à 550 g | <ul style="list-style-type: none"> • 6 Pâtons pesés à 450 g façonnés de 2 formes différentes au choix du candidat • 24 Petits Pains (3 formes différentes au choix du candidat) pesés à 70 g |
|--|--|

Ingrédients	Recette de Base	Quantités à mettre en oeuvre
Farine de Tradition Française	1000 g	7919 g
Eau	650 g	5147 g
Sel	18 g	143 g
Levure	10 g	79 g
Pâte fermentée	200 g	1584 g
Masse totale →	1878 g	14872 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 30 min

PAIN DE CAMPAGNE

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

Ingrédients	Recette de Base	Quantités à mettre en oeuvre
Farine T65	850 g	2630 g
Farine de Seigle	150 g	464 g
Eau	650 g	2011 g
Sel	18 g	56 g
Levure	10 g	31 g
Pâte fermentée	300 g	928 g
Masse totale →	1978 g	6120 g

Procédé de fabrication indicatif

Températures		Durées (bateur ou pétrin à spirale)	
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	1h15
De la cuisson	240°C	Durée de cuisson	25 à 30 min

Session 2014	CAP BOULANGER	Code : 500 22132	EP2 - PRODUCTION
SUJET N°2	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"> 30 à 36 croissants au choix des membres du jury
Farine ordinaire T55	500 g	
Eau	550 g	
Sel	18 g	
Poudre de lait	20 g	
Levure	40 g	
Beurre fin	50 g	
Sucre	120 g	
Poids de la détrempe	1678 g	
Matière grasse tourage	500 g	
Œuf dorure	50g	
Masse totale →	2178 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 3 formes différentes au choix du candidat 2 tresses à 3 branches de 300g Le reste de pâte façonné en une couronne
eau	300 g	
Sel	18 g	
Levure	30 g	
Sucre	100 g	
Œufs	250 g	
Poudre de lait	50 g	
Beurre fin	300 g	
Œuf dorure	50g	
Masse totale →	2048 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°2	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	8,711 kg	2,893 kg			11,604 kg	0,67 €	7,77 €
Farine complète		0,000 kg			0,000 kg	0,68 €	
Farine de seigle		0,511 kg			0,511 kg	0,71 €	0,36 €
Farine T55			0,550 kg	0,000 kg	0,550 kg	0,62 €	0,34 €
Eau	5,147 kg	2,011 kg	0,550 kg	0,300 kg	8,008 kg		
Sel	0,143 kg	0,056 kg	0,018 kg	0,018 kg	0,234 kg	0,30 €	0,07 €
Levure	0,079 kg	0,031 kg	0,040 kg	0,030 kg	0,180 kg	3,28 €	0,59 €
Malt de blé					0,000 kg		
Pâte fermentée	1,584 kg	0,928 kg			2,512 kg		
Sucre			0,120 kg	0,100 kg	0,220 kg	1,43 €	0,31 €
Poudre de lait			0,020 kg	0,050 kg	0,070 kg	3,91 €	0,27 €
Matière grasse tourage			0,500 kg	0,300 kg	0,800 kg	5,33 €	4,26 €
Œufs			0,100 kg	0,350 kg	09 pièces	0,10 €	0,90 €
Sucre casson				0,100 kg	0,100 kg	1,70 €	0,17 €
TOTAUX							16,35 €
MO à fournir par le centre d'examen pour un candidat							
SUJET 2							
CAP Boulanger							
EP2 - Production							
Session 2014							