



**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 :**

- 12 Baguettes pesées à 350 g dont 2 épis pavot
- 6 Pains longs farinés pesés à 600 g (5 grignes)
- 8 Pâtons pesés à 500 g façonnés de 2 formes différentes au choix du candidat
- 24 Petits Pains (2 formes différentes au choix du candidat) pesés à 80 g de pâte.

## **II) PAINS DE CAMPAGNE :**

### **Méthode :**

- Pétrissage Amélioré avec Pâte Fermentée

### **Commande :**

- 12 Pains farinés au seigle (4 formes différentes) pesés à 500 g de pâte.

## **III) VIENNOISERIES :**

### **Pâte Levée Feuilletée :**

- 30 à 36 croissants droits ou courbés au choix des membres du jury

### **Pâte Levée briochée :**

- 16 pains de 60 g : façonnés de 2 formes différentes au choix du candidat
- Le reste de pâte façonné en 3 pièces différentes de poids égal :
  - 2 Tresses a trois branches de 350 g
  - 1 tresse a deux branches de 350 g

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

## FICHE TECHNIQUE

### PAIN DE TRADITION

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>12 Baguettes pesées à 350 g dont 2 épis pavot</li> <li>6 Pains longs farinés pesés à 600 g (5 grignes)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>8 Pâtons pesés à 500 g façonnés de 2 formes différentes au choix du candidat</li> <li>24 Petits Pains (2 formes différentes au choix du candidat) pesés à 80 g</li> </ul> |
|--|--|

Ingrédients	Recette de Base	Quantités à mettre en oeuvre
Farine de Tradition Française	1 000 g	7452 g
Eau	650 g	4 844 g
Sel	18 g	134 g
Levure	10 g	75 g
Pâte fermentée	200 g	1 490 g
Masse totale →	1 878 g	13994 g

#### Procédé de fabrication indicatif

Températures		Durées	
De base	60/62°C	Pétrissage en 1 <sup>ère</sup> vit.	De 4 à 7 min.
Du fournil		Pétrissage en 2 <sup>ème</sup> vit.	Entre 8 et 12 min.
De la farine		Durée du pointage	1h
De l'eau		Durée de l'apprêt	Environ 1h15
De la cuisson	240°C	Durée des cuissons	De 15 à 30 min

### PAIN DE CAMPAGNE

- 12 Pains (4 formes différentes) pesés à 500 g de pâte

Ingrédients	Recette de Base	Quantités à mettre en œuvre
Farine ordinaire T55 ou T65	800 g	2 580 g
Farine de Seigle T 130	200 g	645 g
Eau	670 g	2 160 g
Sel	18 g	58 g
Levure	10 g	32 g
Pâte fermentée	200 g	645 g
Masse totale →	1 898 g	6 120 g

#### Procédé de fabrication indicatif

Températures		Durées (batteur ou pétrin à spirale)	
De base	60/62°C	Pétrissage en 1 <sup>ère</sup> Vit.	De 4 à 7 min.
Du fournil		Pétrissage en 2 <sup>ème</sup> Vit.	Entre 8 et 12 min.
De la farine		Pointage en masse	. 1 h
De l'eau		Durée de l'apprêt	. 1 h 15
De la cuisson	240°C	Durée de cuisson	25 à 30 min

Session 2014	CAP BOULANGER	Code : 500 22132	EP2 - PRODUCTION
SUJET N°3	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"> <li>30 à 36 croissants droits ou courbés au choix des membres du jury</li> </ul>
Farine ordinaire T55 ou T65	500 g	
Eau	520 g	
Sel	20 g	
Poudre de lait	20 g	
Levure	40 g	
Sucre	120 g	
Poids de la détrempe	1 720 g	
Matière grasse tourage	500 g	
Œuf dorure	50 g	
Masse totale →	2 240 g	

## Pâte Levée briochée

Matières premières		Commande
Farine de Gruau	1000 g	16 pièces de 60 g de 2 formes différentes au choix du candidat  2 tresses à 3 branches de 350 g  1 tresse de 2 branches de 350 g
eau	500 g	
Sel	20 g	
Levure	40 g	
Sucre	120 g	
Œufs	100 g	
Poudre de lait	40 g	
Beurre fin	250 g	
Œuf dorure	50 g	
Masse totale →	2 060 g	

## ORGANISATION DU TRAVAIL

	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	M						C		

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

### 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°3	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	8,197 kg	2,838 kg			11,034 kg	0,67 €	7,39 €
Farine complète		0,000 kg			0,000 kg	0,68 €	
Farine de seigle		0,709 kg			0,709 kg	0,71 €	0,50 €
Farine T55			0,550 kg	0,000 kg	0,550 kg	0,62 €	0,34 €
Eau	4,844 kg	2,160 kg	0,520 kg	0,500 kg	8,024 kg		
Sel	0,134 kg	0,058 kg	0,020 kg	0,020 kg	0,232 kg	0,30 €	0,07 €
Levure	0,075 kg	0,032 kg	0,040 kg	0,040 kg	0,187 kg	3,28 €	0,61 €
Malt de blé					0,000 kg		
Pâte fermentée	1,490 kg	0,645 kg			2,135 kg		
Sucre			0,120 kg	0,120 kg	0,240 kg	1,43 €	0,34 €
Poudre de lait			0,020 kg	0,040 kg	0,060 kg	3,91 €	0,23 €
Matière grasse tourage			0,500 kg	0,250 kg	0,750 kg	5,33 €	4,00 €
Œufs			0,100 kg	0,200 kg	0,300 kg	0,10 €	0,60 €
Sucre casson				0,100 kg	0,100 kg	1,70 €	0,17 €
<b>TOTAUX</b>							<b>15,55 €</b>
<b>MO à fournir par le centre d'examen pour un candidat</b>							
<b>SUJET 3</b>							
CAP Boulanger							
EP2 - Production							
Session 2014							