



**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.**

|                       |  |                                     |
|-----------------------|--|-------------------------------------|
| <b>DANS CE CADRE</b>  | 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) |                                     |
| <b>NE RIEN ÉCRIRE</b> | Appréciation du correcteur   |                                     |
|                       | <input type="text"/><br>Note :                                       |                                     |

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

## MENTION COMPLÉMENTAIRE

## BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

**CALCULATRICE AUTORISÉE**

|   |  |                     |                      |
|---|--|---------------------|----------------------|
| <b>MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE</b>                               |  | <b>Session 2016</b> | <b>SUJET N°10</b>    |
| <b>E1 : ORGANISATION ET PRODUCTION</b>  |  | <b>Durée :</b>      | <b>Coefficient :</b> |
| <b>Phase 1 : Écrite et Pratique (2 h 00) – Phase 2 : Pratique et Orale (7 h 00)</b> |  | <b>9 h 00</b>       | <b>12</b>            |
|   |  |                     | <b>Page :</b>        |
|   |  |                     | <b>1 / 10</b>        |

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## FICHE DE COMMANDE

Votre employeur vous demande de réaliser les produits de boulangerie et de viennoiserie relatifs à la commande présentée sur le **DOCUMENT A**, page 3/10 en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

## TRAVAIL A RÉALISER

### JOUR 1

#### Phase 1 – Écrite et pratique – durée 2 heures

- **Écrit** : Après avoir pris connaissance de la commande à produire, vous devez établir les fiches techniques (**ANNEXE 1.1 page 5 et 6/10 et ANNEXE 1.2 page 7 et 8/10**) et l'organigramme (**ANNEXE 2 page 9/10**) de votre travail pour 2 jours.
- **Pratique** : Vous devez réaliser les préparations dont vous aurez besoin le lendemain, puis nettoyer votre plan de travail.

### JOUR 2

#### Phase 2 – Pratique et orale – durée 7 heures

- **Pratique** : À partir de vos préparations de la veille, de vos fiches techniques et de votre organigramme de travail, vous devez conduire toutes les productions en respectant les consignes données, les procédés de fabrication, les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels.  
Vous réaliserez les éléments de décor sur un thème de votre choix.
- **Oral** : Vous présenterez vos produits finis en les mettant en valeur par un rangement soigné. Vous expliquerez les méthodes de fabrication et justifierez les éventuelles corrections apportées à votre fiche technique au cours de la production.

**Vous procéderez à la remise en état de propreté de votre plan de travail, du matériel et des locaux.**

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## DOCUMENT A – COMMANDE

### 1 – Pain "Tradition Française" sur poolish de la veille :

Réaliser la commande de pains cuits suivante :

- 15 baguettes (dont 2 épis) de 250 g
- 10 pains (dont 1 polka) de 400 g
- 4 pièces (2 formes différentes) de 400 g
- 2 couronnes de 600 g
- 15 petits pains de 50 g (3 formes différentes)

### 2 – Pain à base de farines diverses :

- 8 pains de son (2 formes différentes) de 400 g

### 3 – Pain enrichi ou aromatique :

- 6 pains au fromage de 350 g

### 4 – Pain régional ou européen :

- À partir d'1 kg de farine réaliser 8 pains de Lodève

### 5 – Pâte levée feuilletée :

- 10 pains au chocolat
- 24 couques (3 formes différentes) garnies avant cuisson

### 6 – Pâte à brioche :

À partir d'un kg de farine avec une pâte à brioche, réaliser :

- 10 brioches à tête de 50 g
- 24 couques (3 formes différentes) garnies avant cuisson de 60 g
- 1 grosse pièce avec le reste de pâte

### 7 – Décor :

À partir d'un kg minimum de pâte prélevée ou pétrie, réaliser un pain décoré thème libre avec écriture.

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## On donne :

- Les matières premières.
- Les fiches techniques.
- Les matériels.
- Les produits de nettoyage.
- Les consignes.

## On demande :

- De fabriquer des produits de boulangerie en pain de tradition française, à base de farines diverses, enrichi ou aromatique, régional ou européen.
- De fabriquer des produits de viennoiseries en pâte levée feuilletée et en pâte à brioche.
- De fabriquer des éléments de décor suivant les techniques de découpage et de façonnage ainsi qu'une écriture pour la pièce décorée.

## On exige :

- Des produits conformes à la réglementation et à la commande,
- le respect de la fiche technique,
- des produits réalisés de qualités,
- la présentation des produits finis,
- des réponses cohérentes aux questions orales,
- une remise en état du plan de travail, du matériel et des locaux.

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE 1.1 – FICHE TECHNIQUE

### 1 – Pain de tradition française : (4 points)

Réaliser la commande de pains cuits suivante :

- 15 baguettes (dont 2 épis) de 250 g
- 10 pains (dont 1 polka) de 400 g
- 4 pièces (2 formes différentes) de 400 g
- 2 couronnes de 600 g
- 15 petits pains de 50 g (3 formes différentes)

| Ingrédients de base | Coeff.       | Total de la pétrissée | Poolish              | Reste à pétrir |
|---------------------|--------------|-----------------------|----------------------|----------------|
| Farine..... g       | .....        | ..... g               | ..... g              | ..... g        |
| Eau..... g          | .....        | ..... g               | ..... g              | ..... g        |
| Sel..... g          | .....        | ..... g               | ..... g              | ..... g        |
| Levure..... g       | .....        | ..... g               | ..... g              | ..... g        |
| <b>Masse..... g</b> |              | <b>..... g</b>        | <b>..... g</b>       | <b>..... g</b> |
| T°C fournil :       | T°C farine : | T°C de base :         | T°C eau de coulage : |                |

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 2 – Autres pains :

(2 points)

(2 points)

(2 points)

| Pain à base de farines diverses   |      |            |       | Pain enrichi ou aromatique                                     |      |            |       | Pain régional ou européen   |      |            |       |
|---|------|------------|-------|--|------|------------|-------|---|------|------------|-------|
| <u>Commande</u> : (en pâte)<br><br>8 pains de son (2 formes différentes) de 400 g |      |            |       | <u>Commande</u> : (en pâte)<br><br>6 pains au fromage de 350 g |      |            |       | <u>Commande</u> : (en pâte)<br><br>À partir d' 1 kg de farine réaliser 8 pains Lodève |      |            |       |
| Ingrédients   | Base | Coeff      | Masse | Ingrédients  | Base | Coeff      | Masse | Ingrédients   | Base | Coeff      | Masse |
|   |      |            |       |  |      |            |       |   |      |            |       |
|   |      |            |       |  |      |            |       |   |      |            |       |
|   |      |            |       |  |      |            |       |   |      |            |       |
|   |      |            |       |  |      |            |       |   |      |            |       |
|   |      |            |       |  |      |            |       |   |      |            |       |
|   |      |            |       |  |      |            |       |   |      |            |       |
|   |      |            |       |  |      |            |       |   |      |            |       |
| <b>Masse</b>  |      |            |       | <b>Masse</b>   |      |            |       | <b>Masse</b>  |      |            |       |
| T°C farine :  |      | T°C base : |       | T°C farine :   |      | T°C base : |       | T°C farine :  |      | T°C base : |       |
| T°C fournil:  |      | T°C eau :  |       | T°C fournil :  |      | T°C eau :  |       | T°C fournil :   |      | T°C eau :  |       |

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE 1.2 – FICHE TECHNIQUE

### 3 – VIENNOISERIE :

(2 points)

(2 points)

#### Pâte à brioche

À partir d'un kg de farine avec une pâte briochée réaliser :

- 10 brioches à tête de 50 g
- 24 couques (3 formes différentes) garnies avant cuisson de 60 g
- 1 grosse pièce avec le reste de pâte

#### Pâte levée feuilletée

À partir d'un kg de farine avec une pâte levée feuilletée réaliser :

- 10 pains au chocolat
- 24 couques (3 formes différentes) garnies avant cuisson

| Ingrédients de base | Quantités | Ingrédients de base | Quantités |
|---------------------|-----------|---------------------|-----------|
| .....               | .....g    | .....               | .....g    |
| .....               | .....g    | .....               | .....g    |
| .....               | .....g    | .....               | .....g    |
| .....               | .....g    | .....               | .....g    |
| .....               | .....g    | .....               | .....g    |
| .....               | .....g    | .....               | .....g    |
| .....               | .....g    | .....               | .....g    |
| .....               | .....g    | .....               | .....g    |
| .....               | .....g    | .....               | .....g    |
| .....               | .....g    | .....               | .....g    |

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**4 – PAIN DECORE :**

À partir d'un kilogramme minimum de pâte prélevée ou pétrie, réaliser un décor thème libre avec écriture. **(2 points)**

- Ingrédients pour la pâte morte et/ou pâte levée

.....

.....

.....

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



**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**ÉPREUVE ORALE**

**ENTRETIEN ORAL**

➤ Présentation des produits finis

Présenter vos produits au jury.

- Pain de tradition française,
- Pains de son,
- Pains au fromage,
- Pain régional : Lodève,
- Pâte levée feuilletée (pain au chocolat, 3 formes variées),
- Brioche,
- Pain décoré.

➤ Méthodes de fabrication :

Expliquer les méthodes de fabrication des produits.

**FICHE TECHNIQUE**

Justifier les éventuelles corrections apportées à la fiche technique au cours de votre production.