



**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.

Sujet n° 1

Vous devez réaliser dans le temps imparti, la commande présentée en annexes 1 et 2 :

- Pain de campagne
- Viennoiseries
- Pains garnis (sandwichs)
- Pâte à foncer ou feuilletage
- Pâte à choux
- Crème et appareils crévés
- Autres pâtes
- Pâte morte

Vous respecterez les règles d'hygiène, de sécurité et de santé au travail.
Vous utiliserez les fiches techniques jointes après les avoir rédigées.

TRAVAIL À RÉALISER

1^{er} jour : Phase 1 / Écrite et pratique - Durée 3 heures

- **Écrit** : après avoir pris connaissance de la commande à produire, vous devez établir les fiches techniques, le bon d'économat ainsi que le diagramme de travail pour les pains et la viennoiserie.
(Annexes 1, 2 et 3 à rendre).

Remarque :

Les annexes 1 – 2 – 3 seront complétées par le candidat et remises au jury pour photocopie :

- L'original sera conservé pour la notation par le jury.
- Les photocopies seront remises au candidat pour réaliser la commande.

Le carnet personnel de recettes, élaboré tant en entreprise qu'en établissement de formation est autorisé, à l'exclusion de tout autre ouvrage. Tout apport d'accessoires ou d'éléments de décors est interdit.

- **Pratique** : vous devez réaliser les préparations dont vous avez besoin le lendemain, puis nettoyer votre poste de travail.

2^{ème} jour : Phase 2 / Pratique et orale - Durée 7 heures

- **Pratique** : à partir de vos préparations de la veille, de vos fiches techniques et de votre diagramme de travail, vous devez conduire les productions en respectant les consignes données, les procédés de fabrication, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail.

Vous réaliserez en pâte morte un support ou un présentoir pour mettre en valeur une production de votre choix. Vous mettrez en valeur vos produits finis par une présentation soignée.

- **Oral** : au cours d'un entretien de 10 minutes maximum, vous présentez au jury le produit de votre choix en définissant ses caractéristiques technologiques.

Vous devez maintenir votre poste de travail en état de propreté et procéder au nettoyage des matériels et des locaux en fin d'épreuve.

Sujet national	Session 2016	SUJET N° 1	
MC PÂTISSERIE BOULANGÈRE			
Épreuve : E1 – Organisation et production	Durée : 10 H 00	Coef : 12	page 1/4

DATE :

Candidat N°

Commande
Fiche technique des produits de Pâtisserie Boulangère
Recettes et diagramme d'organisation des pâtes levées

Pâte à choux

Commande :

- 1 Paris Brest de 6 personnes garni de crème mousseline citron et de fraises et framboises fraîches.
- Le reste en éclairs garnis de mousseline citron, d'une compotée de fraises/ramboises et glaçage fondant jaune

Recette de base :

- 250 g d'eau ou de lait

Autre pâte

Commande :

- 1 cake au citron de 8 personnes

Recette de base :

- 250 g d'œufs

A remplir en annexe 3

Pâte sablée

Commande :

- 1 tarte au chocolat de 8 personnes,
- 8 tartelettes individuelles au chocolat

Recette de base : pâte sucrée

- 500 g de farine

Pâte morte

Commande :

- 1 présentoir de votre choix pour mettre en valeur un produit à votre convenance, écriture au cornet obligatoire

Recette de base :

- 500 g farine

Crèmes

Commande :

Crème pâtissière :

- 1 litre de lait infusé aux zestes de citron jaune

Appareil ganache chocolat :

- 300 g couverture noire

Pains garnis (3 garnitures différentes)

Commande :

- À partir des petits pains fabriqués, réaliser 6 sandwiches de 3 variétés garnis avec les produits proposés ci-dessous

Ingrédients à disposition

- Salade
- Tomates
- Cornichons
- Moutarde
- Mayonnaise
- Poivrons
- Fromage de chèvre
- Œufs
- Blanc de poulet cuit
- Jambon cru
- Tomates séchées
- Oignons rouges

DATE :	Commande Fiche technique des produits de Pâtisserie Boulangère Recettes et diagramme d'organisation des pâtes levées
Candidat N°	

Pain de campagne	Viennoiserie
Type de fermentation : Poolish	Pâte levée feuilletée
Commande : <ul style="list-style-type: none"> • 12 pains pesés à 400 g de 3 formes différentes dont une couronne obligatoire. • 6 pains pesés à 150 g de 2 formes différentes (sandwichs). 	Commande : À partir de 1 kg de farine, réaliser : <ul style="list-style-type: none"> • 16 à 18 croissants • 16 viennoiseries de deux formes différentes : 8 escargots framboise chocolat et 8 couques garnies après cuisson de crème pâtissière (fournie par le centre) et fruits rouges frais.

Recettes et fiche technique

Pain de campagne		Viennoiserie	
Recette de base	Recette pour la commande	Recette de base	Recette pour la commande

Procédés de fabrication

Pain de campagne			Viennoiserie			
T° de base		Pétrissage 1 ^{ère} vitesse	Pétrissage		Apprêt	
T° de la farine		2 ^{ème} vitesse	1 ^{ère} vitesse		Température de cuisson	
T° du fournil		Pointage	2 ^{ème} vitesse		Durée de cuisson	
T° de l'eau		Apprêt	Pointage			
Température de cuisson		Durée de cuisson	Manipulation			

Diagramme de travail

	Durée 3 heures										Durée 7 heures									
Pain																				
Pâte																				

