



**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° 2

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° 2 | |
| 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 dressé en "serpentin" de 6 personnes garni de crème mousseline Yuzu et framboises fraîches
- Le reste en éclairs garnies de crème mousseline Yuzu, d'une compotée de framboises et d'un glaçage au fondant orangé.

Recette de base :

- 250 g d'eau ou de lait

Autre pâte**Commande :**

- 1 Cake aux fruits confits de 8 personnes

Recette de base :

- 250 g d'œufs

A remplir en annexe 3

Pâte sablée**Commande :**

- 1 tarte amandine aux abricots de 8 personnes,
- 8 tartelettes individuelles amandine aux abricots

Recette de base : pâte sablée

- 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

Crème**Commande :****Crème pâtissière :**

- 0.80 litre de lait et 0.200 kg de jus de Yuzu

Crème d'amande :

- 300 g de poudre d'amande

**Pains garnis
(3 garnitures différentes)****Commande :**

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

Ingrédients à disposition

- | | |
|--------------|------------------------|
| • Salade | • Œufs |
| • Tomates | • Thon |
| • Cornichons | • Jambon cru |
| • Moutarde | • Saumon fumé |
| • Mayonnaise | • Roquefort |
| • Noix | • Blanc de poulet cuit |
| • Citron | |

DATE :
Candidat N° :

Fiche technique des produits de pâtisserie

| Bon d'économat | | | Phases techniques de fabrication |
|----------------|--------|-----------|----------------------------------|
| ÉLÉMENTS | UNITÉS | QUANTITÉS | (PROGRESSION DU TRAVAIL) |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |