



**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° 3

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° 3	
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 en couronne de 6 personnes garni de crème mousseline pistache et fraises fraîches.
- Le reste en choux pistache glaçage fondant vert.

Recette de base :

- 250 g d'eau ou de lait

Autre pâte**Commande :**

- 1 cake salé Féta / Tomates confites 8 personnes

Recette de base :

- 250 g d'œufs

À remplir en annexe 3

Pâte à foncer**Commande :**

- 1 quiche aux fruits de mer de 8 personnes,
- 8 tartelettes individuelles aux pommes (compote fournie par le centre)

Recette de base : pâte à foncer

- 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 :**

- Réserver 500 g de crème pâtissière pour la viennoiserie, avec le reste, réaliser une crème mousseline pistache pour garnir la pâte à choux.

Recette de base**Crème pâtissière :**

- 1.25 litre de lait

Appareil à crème prise salé :

- 300 g de liquide

:

**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

Ingédients à disposition

- Salade
- Tomates
- Cornichons
- Moutarde
- Mayonnaise
- Mozzarella
- Fromage de chèvre
- Œufs
- Thon
- Jambon cru
- Pesto
- Poivrons

DATE :
Candidat N°

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

Pain de campagne	Viennoiserie
Type de fermentation : Pointage retardé	Brioche
Commande : <ul style="list-style-type: none"> 12 pains pesés à 400 g de 3 formes différentes (hors boule et bâtard) 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"> 1 Tresse 3 branches pesée à 300 g 1 couronne pesée à 400 g 12 petites brioches à tête pesées entre 40g et 60g (suivant les moules) 12 pièces pesées à 60 g forme libre garnies après cuisson de fruits 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		2ème vitesse		1ère vitesse		Température de cuisson
T° du fournil		Pointage		2ème 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																				

DATE :
Candidat N° :

Fiche technique des produits de pâtisserie

Produit : 1 cake salé feta tomates confites			
Bon d'économat			Phases techniques de fabrication
ÉLÉMENTS	UNITÉS	QUANTITÉS	(PROGRESSION DU TRAVAIL)
			Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel Réseau Canopé