



**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° 4

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<sup>er</sup> 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<sup>ème</sup> 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° 4 |          |
| 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 Saint Honoré rond de 6 personnes garni de crème mousseline caramel et finition chantilly (fournie par le centre). Les choux seront collés et glacés au caramel.
- Le reste en Salammbôis garnis de crème mousseline caramel et glacés au caramel.

**Recette de base :**

- 250 g d'eau ou de lait

**Autre pâte****Commande :**

- 1 génoise chocolat de 8 personnes

**Recette de base :**

- 200 g d'œufs

À remplir en annexe 3

**Pâte brisée****Commande :**

- 1 quiche Lorraine de 8 personnes,
- 6 tartelettes individuelles aux pommes, base compote (fourni par le centre)
- 1 fond pour le St Honoré

**Recette de base : pâte brisée**

- 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 caramel pour garnir la pâte à choux.

**Recette de base****Crème pâtissière :**

- 1 litre de lait

**Appareil crème prise :**

- 300 g lait / crème

**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 disponibles**

- Salade
- Tomates
- Cornichons
- Moutarde
- Mayonnaise
- Poivrons
- Emmental
- Œufs
- Blanc de volaille
- Jambon cru
- Chorizo

|                    |   |
|--------------------|---|
| <b>DATE :</b>      | <b>Commande</b><br><b>Fiche technique des produits de Pâtisserie Boulangère</b><br><b>Recettes et diagramme d'organisation des pâtes levées</b> |
| <b>Candidat N°</b> |   |

| Pain de campagne   | Viennoiserie  |
|--|---|
| <b>Type de fermentation : Pointage retardé</b>   | <b>Brioche</b>  |
| Commande : <ul style="list-style-type: none"> <li>12 pains pesés à 400 g de 3 formes différentes dont une couronne obligatoire.</li> <li>6 pains pesés à 150 g de 2 formes différentes (sandwichs).</li> </ul> | Commande : <p>À partir de 1 kg de farine, réaliser :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 Nanterre à 350 g</li> <li>1 couronne à 400 g</li> <li>12 brioches à tête entre 40 et 60 g (selon moules).</li> <li>10 à 12 pièces pesées à 60 g garnies de fruits au sirop avant ou après cuisson.</li> </ul> |

**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 <sup>ère</sup> 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 génoise chocolat de 8 personnes |        |           |                                  |
|---|--------|-----------|----------------------------------|
| Bon d'économat                              |        |           | Phases techniques de fabrication |
| ÉLÉMENTS                                    | UNITÉS | QUANTITÉS | (PROGRESSION DU TRAVAIL)         |
|   |        |           |                                  |
|   |        |           |                                  |
|   |        |           |                                  |
|   |        |           |                                  |
|   |        |           |                                  |
|   |        |           |                                  |
|   |        |           |                                  |
|   |        |           |                                  |
|   |        |           |                                  |
|   |        |           |                                  |
|   |        |           |                                  |
|   |        |           |                                  |
|   |        |           |                                  |
|   |        |           |                                  |
|   |        |           |                                  |
|   |        |           |                                  |
|   |        |           |                                  |
|   |        |           |                                  |

