



**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.

DANS CE CADRE	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)	
NE RIEN ÉCRIRE	Appréciation du correcteur	
	<input type="text"/>	

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

MENTION COMPLÉMENTAIRE

PÂTISSERIE BOULANGÈRE

E2 - ENVIRONNEMENT TECHNOLOGIQUE, SCIENTIFIQUE ET COMMERCIAL
APPLIQUÉ À LA PRODUCTION

DURÉE : 2 HEURES
COEFFICIENT : 5

Le sujet comporte 13 pages, numérotées de 1 à 13 (à rendre)

L'usage de la calculatrice est autorisé.
L'usage du dictionnaire n'est pas autorisé.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il soit complet.

Mention Complémentaire pâtisserie boulangère	Code :	Session 2016	SUJET
ÉPREUVE E2	Durée : 2H00	Coefficient : 5	Page 1/13

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous venez d'être embauché(e) en tant que boulanger-pâtissier chez Monsieur DURAND. Cette entreprise est un commerce « haut de gamme » soucieux de répondre aux attentes de la clientèle.



Votre employeur vous demande de traiter les dossiers suivants :

- **Dossier 1 : Le buffet salé.**
- **Dossier 2 : Le chou Chantilly revisité.**
- **Dossier 3 : La convention collective.**
- **Dossier 4 : La rénovation des locaux.**

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Dossier 1 : Le buffet salé.

Monsieur Durand veut proposer à sa clientèle une gamme de produits pour les buffets salés. Il vous demande de mettre en place des navettes garnies.

1.1 Préciser les quatre étapes manquantes de fabrication des navettes en pâte à pain de mie.



- ▶ Préparation des pesées
- ▶ Frassage
- ▶
- ▶ Incorporation de la matière grasse
- ▶
- ▶ Division
- ▶
- ▶
- ▶ Préparation cuisson (dorure)
- ▶ Cuisson

Pour la fabrication de votre pain de mie vous utilisez une farine de froment, différents types sont à votre disposition.

1.2 Préciser la variété de céréale utilisée pour la confection d'une farine de froment.



1.3 Indiquer le type farine mise en œuvre pour la fabrication de la pâte à pain de mie.



- Type 45
- Type 55
- Type 80

1.4 Préciser la méthode pour déterminer un type de farine.



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour la cuisson de vos navettes, vous devez vous équiper d'un nouveau four électrique. Plusieurs contraintes se présentent à vous : espace réduit, flexibilité de cuisson (montée et descente en température rapides) et petite production.

1.5 Préciser les différents types de four représentés ci-dessous et indiquer trois caractéristiques principales.



Four	Type de four	Caractéristiques principales
		<ul style="list-style-type: none"> ▶ ▶ ▶
		<ul style="list-style-type: none"> ▶ ▶ ▶
		<ul style="list-style-type: none"> ▶ ▶ ▶

1.6 Indiquer le four le plus adapté en fonction des contraintes de l'entreprise.



▶

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur Durand, dispose d'une réserve où il entrepose ses matières premières et ses marchandises. Suite à des dysfonctionnements, il envisage de faire évoluer sa gestion des stocks et vous demande de l'aider dans cette démarche.

Pour cela vous consultez un article de presse paru dans « La Toque Magazine » (document 1).

Document 1

Comment optimiser intelligemment vos stocks !

Pour faire face aux variations de la demande des clients, « avoir du stock » est indispensable. Mais gare au risque de pertes ou de ruptures qui sont la conséquence d'une mauvaise organisation. Quelques pistes pour y voir clair.

Toute commande que vous ne pouvez pas honorer nuit à votre chiffre d'affaires et met à mal la relation clientèle. Les stocks sont vitaux pour alimenter en continu les fabrications.

Le principe « mieux vaut en avoir trop que pas assez », tout comme un désordre chronique, sont malheureusement la cause de pertes incontrôlées, de ruptures imprévues et, au final, d'un manque à gagner non négligeable.

Il faut avant tout prendre du recul sur ce poste pour pouvoir le conduire avec intelligence. Les principes qui suivent sont utilisables pour la gestion des produits finis avant vente.

<http://www.latoque.fr>

1.7 Rappeler l'utilité pour Monsieur Durand de posséder un stock de matières premières.



1.8 Indiquer la principale difficulté de la gestion des stocks.



1.9 Proposer une solution pour résoudre cette difficulté.



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.10 Du beurre d'incorporation étant utilisé dans la réalisation de votre navette, préciser le nom d'une méthode de gestion des stocks adaptée à ce produit (beurre).



▶

Afin de répondre au mieux aux attentes du consommateur, Monsieur Durand vous donne l'article de presse suivant à lire (document 2).

Document 2



Pour répondre aux attentes du consommateur en quête de produits authentiques, sains, éco-responsables, de nouvelles gammes d'ingrédients sont nées, l'origine des produits est mise en avant. De par sa proximité avec la clientèle, la boulangerie est réactive à ses nouvelles attentes : l'offre s'est diversifiée : pain de campagne, complet, au son, au seigle, aux céréales,

aux noix, pains régionaux, mais aussi pains plus « exotiques » comme le pain suédois, la ciabatta italienne...

BEAU, BON ET BIO Le consommateur est de plus en plus attentif à la qualité et à la fraîcheur des produits. Il veut manger mieux et plus sain et il est donc exigeant sur la qualité du pain et des produits contenant moins de sel, plus de céréales, plus de fibres : les nouveaux pains sont des alliés santé. Demain, le boulanger pourra créer des pains avec des farines aux qualités

nutritionnelles ou sensorielles pour les populations aux besoins particuliers : les seniors, les personnes allergiques...

LE PAIN, SOURCE DE SANTÉ. De nouveaux produits sans additifs sont développés en boulangerie, avec moins de sel, avec des fibres dans les farines ou en proposant des pains « santé » au lin, enrichi en oméga 3, au muesli... Ils doivent être séduisants, savoureux, surprenants pour le plaisir des yeux et des papilles.

D'après filière gourmande n°153.20

1.11 A l'aide de l'article et de vos connaissances, Monsieur Durand vous interroge sur les produits de panification.

a. Citer deux souhaits du consommateur concernant les produits de panification.



Souhait n°1

▶

Souhait n°2

▶

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

b. Recenser quatre attentes du consommateur dans un pain source de santé.



Attente n°1 ►

Attente n°3 ►

Attente n°2 ►

Attente n°4 ►



c. Citer le constituant alimentaire source d'allergie présent dans les farines.



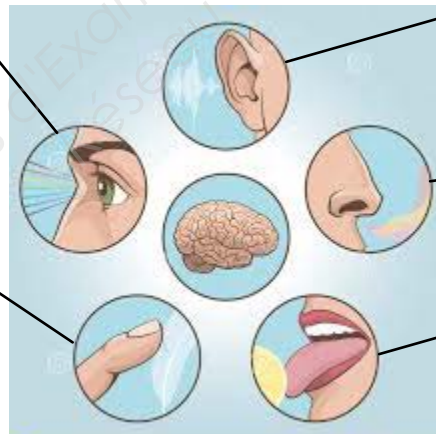
►

d. Donner un exemple de perception organoleptique du pain pour chacun des cinq sens.



Vision
► brillance de la croûte
► ..

Toucher
► ..



Ouïe :
► ..

Odorat
► ..

Goût :
► ..

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Dossier 2 : Le choux Chantilly revisité.

Soucieux de répondre à la demande de sa clientèle qui souhaite des produits originaux, Monsieur Durand vous sollicite afin de revisiter le classique « choux Chantilly », en « choux chocolat Chantilly ».

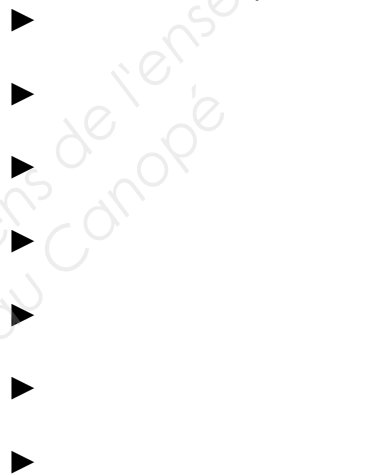
2.1 Rappeler les différents ingrédients entrant dans la composition de la pâte à choux ainsi que les étapes de fabrication.



Ingrédients



Étapes de fabrication



Pour réaliser votre crème Chantilly/chocolat, vous disposez de différents types de crème.

2.2 Préciser les différentes caractéristiques des crèmes à disposition puis indiquer celle qui paraît la mieux adaptée pour la réalisation de la « Chantilly/chocolat ».



Crème d'Isigny



Caractéristique :



Crème légère



Caractéristique :



Crème liquide



Caractéristique :






Choix



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

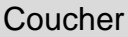
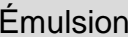


Vous devez réaliser votre Chantilly/chocolat à base de crème fouettée et d'une ganache.

2.3 Préciser les différentes caractéristiques des chocolats à disposition puis indiquer celui qui paraît le mieux adapté pour la réalisation de la « Chantilly/chocolat ».

 Pâte de cacao	 Chocolat	 Chocolat de couverture
Caractéristique : ▶	Caractéristique : ▶	Caractéristique : ▶
Choix <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		


Lors de la réalisation de vos produits à base de pâte à choux, vous employez des termes techniques pour donner vos consignes.

2.4 Définir les termes techniques suivants.

 Coucher	→	
 Émulsion	→	
 Maturation	→	
 Panade	→	

Pour la réalisation de votre crème Chantilly/chocolat, vous utilisez un batteur-mélangeur, cela implique le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

2.5 Énumérer deux dispositifs de sécurité obligatoires présents sur tous les batteurs mélangeurs.

	→	▶ Organe de sécurité 1 :
	→	▶ Organe de sécurité 2 :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous vous intéressez aux conditions d'exercice du métier d'artisan boulanger et consultez le texte ci-dessous (document 3).

Document 3

Les artisans boulangers-pâtisseries jouent la carte du haut de gamme

Face à la concurrence de la grande distribution, les artisans boulangers-pâtisseries mettent en avant leur savoir-faire en proposant des pains et pâtisseries toujours plus haut de gamme.

...ces artisans doivent se battre contre les produits proposés par la grande distribution, toujours moins chers. Des supermarchés vendent ainsi des baguettes à 35 centimes, presque trois fois moins cher que dans une boulangerie artisanale. Pourtant la qualité est clairement différente : le pain y est surgelé, cuit au four en 12 minutes.

Les chaînes proposent du bon pain pour moins cher.

Une autre concurrence se développe, celle des chaînes de boulangerie qui se multiplient partout en France dans les centres commerciaux. Ici, le pain n'est pas surgelé, il est préparé comme chez l'artisan pour un prix plus bas grâce à des économies d'échelle.

Pour éviter de fermer, les boulangeries-pâtisseries artisanales doivent miser sur la qualité et le bouche-à-oreille, proposer des pains et des pâtisseries avec de meilleurs ingrédients et une préparation plus aboutie.

<http://www.francetvinfo.fr>
publié le 11/05/2015

2.6 Définir le métier d'artisan boulanger.



2.7 Citer les principaux concurrents des artisans boulangers.



2.8 Indiquer deux attentes commerciales recherchées par Monsieur Durand en proposant un chou Chantilly revisité.



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Dossier 3 : La convention collective.

Bruno, le pâtissier, vient d'annoncer la date de son mariage à Monsieur Durand et s'interroge sur les congés auxquels il pourrait prétendre. Monsieur Durand consulte les deux textes suivants (documents 4 et 5).



Extrait de la convention collective de la boulangerie-pâtisserie

Document 4

Les dispositions de l'article 31 « Congés familiaux » de la convention collective :
« Les salariés bénéficient, sur justification et à l'occasion de certains événements, d'une autorisation d'absence exceptionnelle accordée dans les conditions suivantes :

- mariage du salarié : 6 jours ;
- naissance d'un enfant du salarié : 3 jours ;
- décès du conjoint ou d'un enfant : 2 jours ;
- mariage d'un enfant : 1 jour ;
- décès du père, de la mère, de la belle-mère, du beau-père, de la sœur, du frère ou d'un grand-parent : 1 jour...

<http://www.legifrance.gouv.fr/>



Extrait du code du travail

Document 5

Au titre des congés légaux pour événements familiaux, le salarié peut bénéficier de :

- Quatre jours pour son mariage (ou, le cas échéant, son remariage) ;
- Quatre jours pour la conclusion d'un pacte civil de solidarité (PACS) ; cette disposition est issue de la loi du 4 août 2014 citée en référence, en vigueur depuis le 6 août 2014 ;
- Trois jours pour chaque naissance survenue à son foyer ou pour l'arrivée d'un enfant placé en vue de son adoption. Ces jours d'absence ne se cumulent pas avec les congés accordés pour ce même enfant dans le cadre du congé de maternité ; ils peuvent se cumuler avec le congé de paternité ou le congé d'adoption ;
- Deux jours pour le décès d'un enfant ;
- Deux jours pour le décès du conjoint ou du partenaire lié par un PACS ;
- Un jour pour le mariage d'un enfant ;
- Un jour pour le décès du père, de la mère, du beau-père, de la belle-mère, d'un frère ou d'une sœur.

La convention collective applicable à l'entreprise peut prévoir des jours de congés supplémentaires.

<http://travail-emploi.gouv.fr>


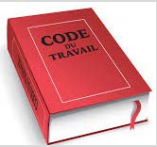
3.1 Rappeler le rôle d'une convention collective.



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.2 Préciser, pour chaque texte, le nombre de jours accordé pour le mariage de Bruno.



texte		Nombre de jours accordés
 Convention collective	→	
 Code du droit du travail	→	

3.3 Indiquer combien de jours Monsieur Durand devra donc accorder à Bruno. Justifier la réponse.



- ▶ Nombre de jours :
- ▶ Justification :

Dossier 4: La rénovation des locaux.

Soucieux du respect de la réglementation, Monsieur Durand a pour projet de rénover ses locaux afin de répondre aux exigences des mesures HACCP. Il s'appuie sur le GBPH pour élaborer un plan des locaux et réfléchit à la mise en place d'un protocole de bionettoyage.

4.1 Monsieur Durand vous interroge sur la mise en place de la démarche HACCP.

a. Préciser la signification du sigle GBPH et donner son rôle.



- ▶ GBPH :
- ▶ Rôle GBPH :

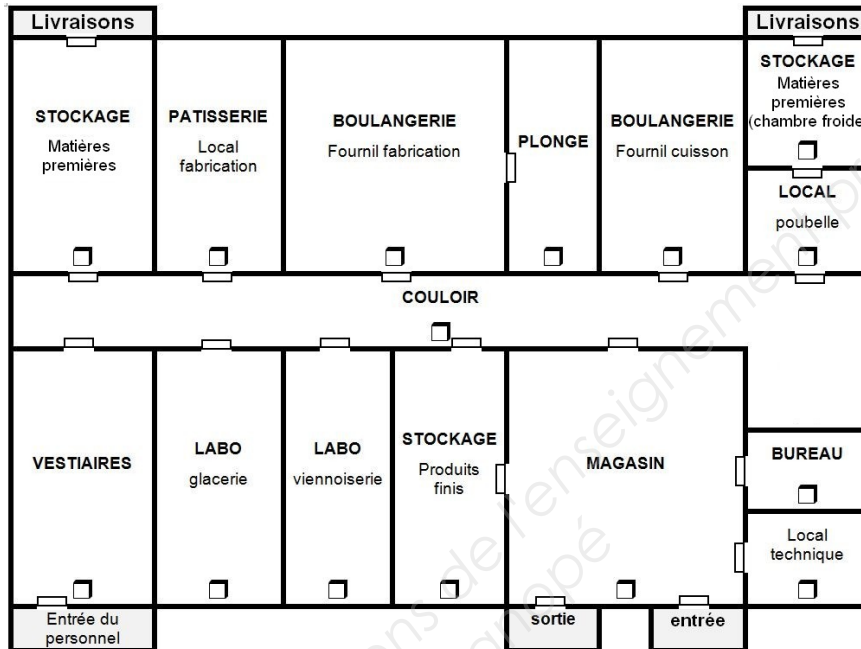
b. Définir la méthode HACCP.



▶

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

c. Identifier sur le plan des locaux, les zones sales en cochant les cases correspondantes.



d. Préciser si le principe de la marche en avant est respecté avec ce plan. Justifier votre réponse.



Principe de la marche en avant respecté : oui non

Justification de la réponse :

Pour effectuer le bionettoyage, Monsieur Durand a le choix de différents produits.

e. Citer le mode d'action des produits proposés et indiquer le produit adapté pour réaliser le bionettoyage des plans de travail.



Produits	Action du produit	Produit choisi
Détergent parfumé	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
Détartrant	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
Détergent désinfectant pour surface alimentaire (bactéricide fongicide)	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
Décapant	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>