

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

B.E.P. ALIMENTATION Dominante BOULANGER

C.A.P. BOULANGER

Epreuve : EP1 - Pratique professionnelle

page 1/3

Durée : 7 heures

Coefficient : B.E.P. : 6 - C.A.P. : 10

N° du candidat :

CORRIGE N° 01

FICHE DE FABRICATION

<u>COMMANDE</u>	Poids de pâte UNITE	Poids de pâte TOTAL
- 6 parisiens de 400 g	5 500	3 300 gr
- 8 baguettes de 250 g	350	2 800 gr
- 3 épis de 200 g	300	900 gr
- 3 bâtards de 250 g	320	960 gr
- 2 couronnes fendues de 250 g	350	700 gr
- 4 ficelles de 100 g	150	600 gr
- 8 pains sandwiches de 80 g	110	880 gr

Taux d'hydratation : 6 %

Poids de pâte : **10 140 gr**
Soit en Kg : **10.14 kg**

FARINE	EAU	PATE
100	64	164
6.18 Kg	3.96 L	10.14 Kg

AU LITRE POIDS TOTAL

20	80 gr
35	140 gr
	gr
250	1 000 gr

- Quantité de levure
- Quantité de sel
- *Quantité d'améliorant
- *Quantité de pâte fermentée
- * Facultatif

Température de base

52 °

Température de la farine

°

Température du laboratoire

°

Température de la pâte

°

TEMPS DE PETRISSAGE

1^{ère} V. 3' à 5' e
2^{ème} V. 15' à 20'

A REMPLIR EN DEUX EXEMPLAIRES

Numéro du Candidat

UNE FICHE TECHNIQUE EN VIENNOISERIE

<u>VIENNOISERIE</u> A	<u>VIENNOISERIE</u> B
RECETTE : 800g de farine en croissant	RECETTE : 1 Kg de farine en brioche
<p>800 g FARINE T 55</p> <p>80 g sucre</p> <p>16 g sel</p> <p>28 g levure</p> <p>1 oeuf</p> <p>16 g de poudre de lait</p> <p>450 g eau</p> <p><u>Pet</u> : 4' en 1V, 4' en 2V</p> <p><u>Point</u> 30'</p> <p><u>Tourage</u> : ¼ de la détrempe en matière grasse 1 T/S + 1 T/D ou 3 T/S</p> <p><u>Apprêt</u> : 2 h environ</p> <p><u>Cuisson</u> : 18' environ</p> <div data-bbox="827 979 1052 1055" style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">NOTE : /3</div>	<p>1 kg FARINE T 55 Gruau</p> <p>20 g sel</p> <p>100 g sucre</p> <p>650 g œufs</p> <p>35 g levure</p> <p>400 g matière grasse brioche</p> <p><u>Pet</u> : 4' en 1V, 10' en 2V, MG, 4' en 2V</p> <p>Ou</p> <p>4' en 1V, 7' en 2V avec MG</p> <p><u>Point</u> : rabat → 50' → 1 h 40'</p> <p><u>Apprêt</u> : 2 h environ</p> <p><u>Cuisson</u> : 10' à 12' environ</p> <div data-bbox="1716 988 1927 1064" style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">NOTE : /3</div>

A REMPLIR EN DEUX EXEMPLAIRES

UNE FICHE TECHNIQUE EN PAINS SPECIAUX

Numéro du Candidat

VIENNOISERIE A	VIENNOISERIE B
<p>RECETTE : 2 kg de farine en pains paysans</p>	<p>RECETTE : 1 Kg de farine en complet</p>
<p>1.5 kg FARINE T 55</p> <p>250 g complète <u>T : Base</u> 62 – 64 °C</p> <p>250 g seigle Type 70</p> <p>50 g sel</p> <p>40 g levure</p> <p>600 g pâte fermentée</p> <p>1.3 L d'eau</p> <p><u>Pet</u> : 6' en 1V, PF, 2' en 2V</p> <p><u>Point</u> 1 h 30' → rabat 1 h</p> <p><u>Apprêt</u> : 75' environ</p> <p><u>Cuisson</u> : 25 à 30' environ</p>	<p>1 kg FARINE T 170 complète</p> <p>25 g sel <u>T : Base</u> 50°C</p> <p>20 g levure</p> <p>300 g pâte fermentée</p> <p>650 g d'eau</p> <p><u>Pet</u> : 6' en 1V, PF, 2' en 2V</p> <p><u>Point</u> : 1 h 30' → rabat 1 h</p> <p><u>Apprêt</u> : 75' environ</p> <p><u>Cuisson</u> : 25' à 30' environ</p>
<p style="text-align: right;">NOTE : /3</p>	<p style="text-align: right;">NOTE : /3</p>

B.E.P. ALIMENTATION Dominante BOULANGER

C.A.P. BOULANGER

Epreuve : EP¹ - Pratique professionnelle

page 1/3

Durée : 7 heures

Coefficient : B.E.P. : 6 - C.A.P. : 10

N° du candidat :

CORRIGE N° 22

FICHE DE FABRICATION

Commande	Poids de pâte UNITE	Poids de pâte TOTAL
4 pains de 500 g	650	2 600 gr
7 pains Parisiens de 400 g	550	3 850 gr
6 baguettes de 250 g	350	2 100 gr
2 bâtards de 250g	320	640 gr
2 couronnes de 200 g	300	600 gr
2 tordus de 250 g	350	700 gr
3 margerites de 250 g	320	960 gr
Taux d'hydratation 64 %	Poids de pâte	11 450 gr
	Soit en kg	11,45 kg

FARINE	EAU	PATE
100	64	164
6,98 kg	4,47 L	11,45 kg

AU LITRE	POIDS TOTAL
20 à 25 g	89,4 g à 111,75 g
33 g	147,5 gr
250	1117,5 gr

- Quantité de levure
- Quantité de sel
- * Quantité d'améliorant
- * Quantité de pâte fermentée
- * Facultatif

Température de base

56 à 59 °

Température de la farine

Température de laboratoire

Température de l'eau

Température de la pâte

TEMPS DE PETRISSAGE	
1ère V.	3 à 5'
2ème V.	10 à 14'

NOTE :

N° du candidat :

UNE FICHE TECHNIQUE EN VIENNOISERIE

VIENNOISERIE Recette : 1 kg de croissants	A	VIENNOISERIE Recette : 1 kg de pains au lait	B
<p>1 kg de farine Type 55 20 g de sel 100 g de sucre 20 g de matière grasse 20 g de poudre de lait 1 oeuf 35 g de levure 550 à 600 g d'eau</p> <p><u>Pétrissage</u> : 4' en 1V - 4' en 2V</p> <p><u>Pointage</u> : 30' ≈</p> <p><u>Tourage</u> : ¼ de la détrempe en matière grasse 3 T/S ou 1T/S et 1 T/D</p> <p><u>Apprêt</u> : 2 h à 2 h 30</p> <p><u>Cuisson</u> : 18' ≈</p>		<p>1 kg de farine Type 55 gruaud 20 g de sel 100 g de sucre 35 g de levure 3 oeufs 200 g de matières grasses brioche 500 g de lait ≈</p> <p><u>Pétrissage</u> : 4' en 1V - 8' en 2V - MG - 4' en 2V ou 4' en 1V - MG - 7' en 2V</p> <p><u>Pointage</u> : 1 h 30' - Rabat au bout d'1 heure</p> <p><u>Apprêt</u> : 1 h 30'</p> <p><u>Cuisson</u> : 10 à 12' ≈</p>	

NOTE : / 3

NOTE : / 3

N° du candidat :

UNE FICHE TECHNIQUE EN PAINS SPECIAUX

PAINS SPECIAUX Recette : 2 kg de pains paysans	PAINS SPECIAUX Recette : 1 kg de viennois
<p>1,5 kg de farine Type 55 <u>Temp. base :</u> 250 g de farine de seige Type 85 62 à 64°C 250 g de farine complète Type 170 50 g de sel 40 g de levure 40 g de matière grasse 40 g de poudre lait 1,3 L d'eau ≈ 600 g de pâte fermentée</p> <p><u>Pétrissage</u> : 6' en 1V - PF, 2' en 2V <u>Pointage</u> : 1h 30' - Rabat au bout d'1 heure <u>Apprêt</u> : 75' ≈ <u>Cuisson</u> : 30' ≈</p>	<p>1 kg de farine Type 55 gruau <u>Temp. base :</u> 20 g de sel 62 à 64°C 80 g de sucre 100 g de matière grasse brioche 35 g de levure 2 oeufs 550 g d'eau 50 g de poudre de lait</p> <p><u>Pétrissage</u> : 4' en 1V - MG - 4'en 2V <u>Pointage</u> : 1h 30' - Rabat au bout d'1 heure <u>Apprêt</u> : 2 h à 2 h 30' <u>Cuisson</u> : 20' ≈</p>
NOTE : / 3	NOTE : / 3

B.E.P. ALIMENTATION Dominante BOULANGER

C.A.P. BOULANGER

Epreuve : EP1 - Pratique professionnelle

page 1/3

Durée : 7 heures

Coefficient : B.E.P. : 6 - C.A.P. : 10

N° du candidat :

CORRIGE N° 03

FICHE DE FABRICATION

Commande	Poids de pâte UNITE	Poids de pâte TOTAL
2 couronnes fendues de 500 g	650	1 300 g
5 pains Parisiens de 400 g	550	2 750 g
6 baguettes de 250 g	350	2 100 g
3 épis de 200 g	300	900 g
2 bâtards de 250 g	320	640 g
2 fendus de 250g	350	700 g
4 ficelles de 100 g	150	600 g
5 sandwiches de 80 g	110	550 g
5 restaurants de 50 g	80	400 g
Taux d'hydratation 65 %	Poids de pâte	9 940 g
	Soit en kg	9,94 kg

FARINE	EAU	PATE
100	65	165
6,02 kg	3,92 L	9,94 kg

- Quantité de levure
- Quantité de sel
- * Quantité d'améliorant
- * Quantité de pâte fermentée
- * Facultatif

AU LITRE	POIDS TOTAL
25	28 g
35	137,2 g
250	980 g

Température de base

52 °

Température de la farine

Température de laboratoire

Température de l'eau

Température de la pâte

TEMPS DE PETRISSAGE	
1ère V.	3 à 5'
2ème V.	15 à 20'

NOTE :

N° du candidat :

UNE FICHE TECHNIQUE EN VIENNOISERIE

VIENNOISERIE Recette : 800 gr de croissants	VIENNOISERIE Recette : 1 kg de brioche
<p>800 g de farine Type 55 16 g de sel 16 g de matière grasse 16 g de poudre de lait 80 g de sucre 28 g de levure 1 oeuf 440 g d'eau</p> <p><u>Pétrissage</u> : 4' en 1V - 4' en 2V</p> <p><u>Pointage</u> : 30'</p> <p><u>Tourage</u> : ¼ de la détrempe en matière grasse 3 T/S ou 1T/S + 1 T/D</p> <p><u>Apprêt</u> : 2 h ≈</p> <p><u>Cuisson</u> : 18' ≈</p>	<p>1 kg de farine Type 55 gruau 20 g de sel 100 g de sucre 400 g de matière grasse brioche 35 g de levure 650 g oeufs ≈</p> <p><u>Pétrissage</u> : 4' en 1V - 10' en 2V - MG - 4' en 2V ou 4' en 1V - MG - 8' en 2V</p> <p><u>Pointage</u> : 2 h - Rabat au bout de 50' Rabat au bout de 1 h 40'</p> <p><u>Apprêt</u> : 2 h ≈</p> <p><u>Cuisson</u> : 10 à 12'</p>
<p>NOTE : / 3</p>	<p>NOTE : / 3</p>

N° du candidat :

UNE FICHE TECHNIQUE EN PAINS SPECIAUX

PAINS SPECIAUX Recette : 1 kg de pain complet	PAINS SPECIAUX Recette : 2 kg de pain de campagne
<p>1 kg de farine Type 170 complète <u>Temp. base :</u> 25 g de sel 62 à 64°C 20 g de levure 20 g de matière grasse 20 g de poudre à lait 300 g de pâte fermentée 650 g d'eau ≈</p> <p><u>Pétrissage</u> : 6' en 1V - PF, 2' en 2V <u>Pointage</u> : 1h 30' - Rabat au bout d'1 heure <u>Apprêt</u> : 75' ≈ <u>Cuisson</u> : 25 à 30' ≈</p>	<p>1,5 kg de farine Type 55 <u>Temp. base :</u> 300 g de farine de seigle Type 85 62 à 64°C 100 g de farine complète Type 170 50 g de sel 40 g de levure 40 g de matière grasse 40 g de poudre de lait 400 g de pâte fermentée 1,3 L d'eau ≈</p> <p><u>Pétrissage</u> : 6' en 1V - PF - 2' en 2V <u>Pointage</u> : 1h 30' - Rabat au bout d'1 heure <u>Apprêt</u> : 75' ≈ <u>Cuisson</u> : 25 à 30' ≈</p>
<p>NOTE : / 3</p>	<p>NOTE : / 3</p>

B.E.P. ALIMENTATION Dominante BOULANGER

C.A.P. BOULANGER

Epreuve : EP1 - Pratique professionnelle

Durée : 7 heures

Coefficient : B.E.P. : 6 - C.A.P. 10

page 1/3

N° du candidat :

CORRIGE

N=24

FICHE DE FABRICATION

Commande	Poids de pâte UNITE	Poids de pâte TOTAL
3 pains de 500 g	650	1 950 g
8 pains Parisiens de 400 g	550	4 400 g
5 baguettes de 250 g	350	1 750 g
2 couronnes fendues de 250 g	350	700 g
2 bâtards de 250 g	320	640 g
2 fendus de 200 g	300	600 g
3 marguerites de 250 g	350	1 050 g
Taux d'hydratation 64 %	Poids de pâte	11 090 g
	Soit en kg	11,09 kg

FARINE	EAU	PATE
100	64 L	164
6,76 kg	4,33 L	11,09 kg

- Quantité de levure
- Quantité de sel
- * Quantité d'améliorant
- * Quantité de pâte fermentée
- * Facultatif

AU LITRE	POIDS TOTAL
25 g	108,25 g
33 g	143 g
250 g	1 082,5 g

Température de base

50 - 54°

Température de la farine

Température de laboratoire

Température de l'eau

Température de la pâte

**TEMPS DE PETRISSAGE
INTENSIFIE**

1ère V.	3 à 5'
2ème V.	15 à 20'

NOTE : 4/6

N° du candidat :

UNE FICHE TECHNIQUE EN VIENNOISERIE

VIENNOISERIE Recette : 1 kg de croissants	A	VIENNOISERIE Recette : 1 kg de pain au lait	B
<p>1 kg de farine Type 45 gruau 20 g de sel 100 g de sucre 20 g de matière grasse 20 g de poudre de lait 1 oeuf 35 g de levure 550 à 600 g d'eau ≈</p> <p><u>Pétrissage</u> : 4' en 1V - 4' en 2V <u>Pointage</u> : 30' <u>Tourage</u> : ¼ du poids de la détrempe pour le tourage 3 T/S ou 1T/S + 1 T/D <u>Apprêt</u> : 2 h ≈ <u>Cuisson</u> : 15 à 20'</p>		<p>1 kg de farine Type 45 20 g de sel 100 g de sucre 35 g de levure 200 g de matière grasse brioche 3 oeufs 500 à 550 g de lait ≈</p> <p><u>Pétrissage</u> : 4' en 1V - 8' en 2V - MG - 4' en 2V <u>Pointage</u> : 1 h 30 - Rabat au bout d'1 heure <u>Apprêt</u> : 1 h 30 ≈ <u>Cuisson</u> : 10 à 15' ≈</p>	
NOTE : / 3		NOTE : / 3	

N° du candidat :

UNE FICHE TECHNIQUE EN PAINS SPECIAUX

PAINS SPECIAUX Recette : 2 kg de pains paysans	PAINS SPECIAUX Recette : 1,5 kg de pains viennois
<p>1,5 kg de farine de blé Type 55 <u>Temp. base</u> : 250 g de farine de seigle Type 85 62 à 64°C 250 g de farine complète Type 170 50 g de sel 40 g de levure 40 g de poudre de lait 40 g de matière grasse 500 g de pâte fermentée 1,3 L d'eau ≈</p> <p><u>Pétrissage</u> : 6' en 1V - PF, 2' en 2V <u>Pointage</u> : 1h 30' - Rabat au bout d'1 heure <u>Apprêt</u> : 75' ≈ <u>Cuisson</u> : 25 à 30' ≈</p>	<p>Farine Type 45 gruau <u>Temp. base</u> : 1,5 kg de farine 62 à 64°C 30 g de sel 120 g de sucre 3 oeufs 52,5 g de levure 150 g de matière grasse brioche 75 g de poudre de lait 800 g d'eau ≈</p> <p><u>Pétrissage</u> : 4' en 1V - MG - 4' en 2V <u>Pointage</u> : 1h 30' - Rabat au bout d'1 heure <u>Apprêt</u> : 2 heures ≈ <u>Cuisson</u> : 15 à 20' ≈</p>
<p>NOTE : / 3</p>	<p>NOTE : / 3</p>