

B.E.P. ALIMENTATION DOMINANTE BOULANGER
C.A.P. BOULANGER

SUJET

N° 1

EPREUVE : EP1 - PRATIQUE PROFESSIONNELLE

DUREE : 7 heures COEFFICIENT : B.E.P. : 10 - C.A.P. : 6

~~~~~

Le présent sujet comporte 6 pages numérotées de 1/6 à 6/6  
Les pages 4/6, 5/6 et 6/6 sont à rendre avec la copie

~~~~~

Toutes les calculatrices de poche, y compris les calculatrices programmables et alphanumériques sont autorisées à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimantes.
Surface de base maximum admise : 21cm x 15cm.

~~~~~

- PANIFICATION -

Calcul des matières premières à partri du sujet et d'un taux d'hydratation de 64 %

**Sujet** : Pétrissage intensifié.

- 6 parisiens de 400 g
  - 8 baguettes de 250 g
  - 3 épis de 200 g
  - 3 bâtards de 250 g
  - 2 couronnes fendues de 250 g
  - 4 ficelles de 100 g
  - 8 pains sandwichs de 80 g
- 
- Façonnage à la main de toutes les catégories de pains.
  - Mise au four au tapis enfourneur
  - Avec les pains Parisiens faire 2 coupes polkas.

- VIENNOISERIE -

**Vous avez à fabriquer en viennoiserie :**

**a) Recette des croissants.**

Pour 800 g de farine (pétrissage au mélangeur ou manuel).

**Vous fabriquerez :**

- 14 croissants
- 14 pains au chocolat

**b) Recette de la brioche.**

Pour 1 kg de farine (pétrissage au mélangeur ou manuel).

**Vous fabriquerez :**

- 1 couronne façonnée de 350 g
- 1 tresse à 3 branches de 100 g (par tranche)
- 12 brioches à têtes de 50 g pièce

Le reste de la pâte en pain au lait et boules au sucre de 50 g pièces.

- PAINS SEPIAUX -

**Vous avez à fabriquer en pains spéciaux :**

**a) Recette des pains paysans.**

Pour 2 kg de farine ou 1 fois la recette.

Prélever 800 g de pâte qui vous servira de support à votre décor.

Le reste de la pâte sera partagé entre des boules et des bâtards de 350 g et 700 g

**b) Recette des pains complets.**

Pour 1 kg de farine.

**Vous fabriquerez :**

- 2 formes différentes pesées à 350 g

**c) Pain décoré :**

Thème : les vendanges

**NOTA : La pâte morte pour votre pain décoré vous sera fournie par le centre d'examen.**

N° du candidat : .....

FICHE DE FABRICATION

ANNEXE A UTILISER POUR LA REDACTION

| Commande           | Poids de pâte<br>UNITE | Poids de pâte<br>TOTAL |
|--------------------|------------------------|------------------------|
|                    |                        | g                      |
|                    |                        | g                      |
|                    |                        | g                      |
|                    |                        | g                      |
|                    |                        | g                      |
|                    |                        | g                      |
|                    |                        | g                      |
|                    |                        | g                      |
|                    |                        | g                      |
|                    |                        | g                      |
|                    |                        | g                      |
| Taux d'hydratation | %                      | Poids de pâte          |
|                    |                        | g                      |
|                    |                        | Soit en kg             |
|                    |                        | kg                     |

| FARINE | EAU | PATE |
|--------|-----|------|
|        |     |      |
|        |     |      |

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

| AU LITRE | POIDS TOTAL |
|----------|-------------|
|          | g           |
|          | g           |
|          | g           |
|          | g           |

Température de base

|   |
|---|
| o |
| o |
| o |
| o |
| o |

Température de la farine

Température de laboratoire

Température de l'eau

Température de la pâte

TEMPS DE PETRISSAGE

|         |  |
|---------|--|
| 1ère V. |  |
| 2ème V. |  |

NOTE : /8

A REMPLIR EN DEUX EXEMPLAIRES

N° du candidat : .....

UNE FICHE TECHNIQUE EN VIENNOISERIE

| VIENNOISERIE<br>Recette : A | VIENNOISERIE<br>Recette : 1 kg de pains au lait B |
|-----------------------------|---------------------------------------------------|
| Farine T                    | Farine T                                          |
| NOTE : / 3                  | NOTE : / 3                                        |



**B.E.P. ALIMENTATION DOMINANTE BOULANGER**

**C.A.P. BOULANGER**

**SUJET**

N° 2

**EPREUVE : EP1 - PRATIQUE PROFESSIONNELLE**

**DUREE : 7 heures    COEFFICIENT : B.E.P. : 10 - C.A.P. : 6**

*~~~~~*

Le présent sujet comporte 6 pages numérotées de 1/6 à 6/6  
Les pages 4/6, 5/6 et 6/6 sont à rendre avec la copie

*~~~~~*

Toutes les calculatrices de poche, y compris les calculatrices programmables et alphanumériques sont autorisées à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimantes.

Surface de base maximum admise : 21cm x 15cm.

*~~~~~*



- PANIFICATION -

**Calcul des matières premières à partir du sujet et d'un taux d'hydratation de 64 %**

**Sujet** : Pétrissage amélioré.

- 4 pains de 500 g
  - 7 parisiens de 400 g
  - 6 baguettes de 250 g
  - 2 bâtards de 250 g
  - 2 couronnes de 200 g
  - 2 boulots de 250g
  - 3 margerites de 250 g ou boules fendues.
- 
- Façonnage à la main de toutes les catégories de pains.
  - Avec les pains Parisiens faire une coupe polka et saucisson.
  - Avec les baguettes faire 2 épis.

- VIENNOISERIE -

**Vous avez à fabriquer en viennoiserie :**

**a) Recette des croissants.**

Pour 1 kg de farine (pétrissage au mélangeur ou manuel).

**Vous fabriquerez :**

- 9 croissants
- 9 pains au chocolat
- 10 pains aux raisins
- 8 couques

**b) Recette des pains au lait.**

Pour 1 kg de farine.

**Vous fabriquerez :**

- 12 pains au lait pesés à 50 g
- 6 tresses à 1 branche pesée à 50 g
- 6 boules au sucre pesées à 50 g
- 2 tresses à 3 branches pesées à 60 g (par branche)

Le reste de la pâte est au choix du candidat.

**NOTA : La crème pâtissière est fournie par le centre d'examen.**

- PAINS SPECIAUX -

**Vous avez à fabriquer en pains spéciaux :**

**a) Recette des pains paysans.**

Pour 2 kg de farine.

**Vous fabriquerez :**

Prélever 800 g de pâte qui vous servira de support à votre pain décoré.

Le reste de la pâte est au choix du candidat.

**b) Recette des pains viennois.**

Pour 1 kg de farine.

**Vous fabriquerez :**

- 2 baguettes de 350 g

- 6 demi-baguettes de 180 g

Le reste de la pâte est au choix du candidat.

**c) Pain décoré :**

Thème : Le moulin et la moisson

**NOTA : La pâte morte pour votre pain décoré vous sera fournie par le centre d'examen.**



A REMPLIR EN DEUX EXEMPLAIRES

N° du candidat : .....

UNE FICHE TECHNIQUE EN VIENNOISERIE

| VIENNOISERIE<br>Recette : A | VIENNOISERIE<br>Recette : 1 kg de pains au lait B |
|-----------------------------|---------------------------------------------------|
| Farine T                    | Farine T                                          |
| NOTE : / 3                  | NOTE : / 3                                        |



**B.E.P. ALIMENTATION DOMINANTE BOULANGER**

**C.A.P. BOULANGER**

**SUJET**

N° 3

**EPREUVE : EP1 - PRATIQUE PROFESSIONNELLE**

**DUREE : 7 heures    COEFFICIENT : B.E.P. : 10 - C.A.P. : 6**

~~~~~

Le présent sujet comporte 6 pages numérotées de 1/6 à 6/6
Les pages 4/6, 5/6 et 6/6 sont à rendre avec la copie

~~~~~

Toutes les calculatrices de poche, y compris les calculatrices programmables et alphanumériques sont autorisées à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimantes.  
Surface de base maximum admise : 21cm x 15cm.

~~~~~

- PANIFICATION -

Calcul des matières premières à partir du sujet et d'un taux d'hydratation de 65 %

Sujet : Pétrissage amélioré.

- 2 couronnés fendues de 500 g
 - 5 pains Parisiens de 400 g
 - 6 baguettes de 250 g
 - 3 épis de 200 g
 - 2 bâtards de 250 g
 - 2 fendus de 250 g
 - 4 ficelles de 100 g
 - 5 sandwiches de 80 g (long)
 - 5 restaurants de 50 g (rond)
-
- Façonnage à la main de toutes les catégories de pains.
 - Avec les baguettes faire une coupe Polka et une coupe saucisson.

- VIENNOISERIE -

Vous avez à fabriquer en viennoiserie :

a) Recette des croissants.

Pour 800 g de farine (pétrissage au mélangeur ou manuel).

Vous fabriquerez :

- 14 croissants
- 14 pains au chocolat

b) Recette de la brioche.

Pour 1 kg de farine (pétrissage au mélangeur ou manuel).

Vous fabriquerez :

- 1 couronne de 300 g
- 1 tresse à 3 branches ronde à 100 g (par branche)
- 12 brioches à tête de 50 g

Le reste de la pâte en pain au lait et pain au chocolat pesé à 50 g.

- PAINS SPECIAUX -

Vous avez à fabriquer en pains spéciaux :

a) Recette des pains complets.

Pour 1 kg de farine.

Vous fabriquerez :

- Boules et bâtards de 300 g.

b) Recette des pains de campagne.

Pour 2 kg de farine.

Vous fabriquerez :

Prélevez 800 g de pâte qui vous servira de support pour votre décor.

- 3 boules de 350 g

- 3 bâtards de 350 g

- 3 baguettes de 350 g

c) Pain décoré :

Thème : Les vendanges

NOTA : La pâte morte pour votre pain décoré vous sera fournie par le centre d'examen.

N° du candidat :

FICHE DE FABRICATION
ANNEXE A UTILISER POUR LA REDACTION

Commande	Poids de pâte UNITE	Poids de pâte TOTAL
		g
		g
		g
		g
		g
		g
		g
		g
		g
		g
		g
Taux d'hydratation	%	g
	Soit en kg	kg

FARINE	EAU	PATE

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

AU LITRE	POIDS TOTAL
	g
	g
	g
	g

Température de base

°
°
°
°
°

Température de la farine

Température de laboratoire

Température de l'eau

Température de la pâte

TEMPS DE PETRISSAGE	
1ère V.	
2ème V.	

NOTE : /8

A REMPLIR EN DEUX EXEMPLAIRES

N° du candidat :

UNE FICHE TECHNIQUE EN VIENNOISERIE

VIENNOISERIE Recette : A	VIENNOISERIE Recette : 1 kg de pains au lait B
Farine T	Farine T
NOTE : / 3	NOTE : / 3

B.E.P. ALIMENTATION DOMINANTE BOULANGER
C.A.P. BOULANGER

SUJET

N° 4

EPREUVE : EP1 - PRATIQUE PROFESSIONNELLE

DUREE : 7 heures COEFFICIENT : B.E.P. : 10 - C.A.P. : 6

~~~~~

Le présent sujet comporte 6 pages numérotées de 1/6 à 6/6  
Les pages 4/6, 5/6 et 6/6 sont à rendre avec la copie

~~~~~

Toutes les calculatrices de poche, y compris les calculatrices programmables et alphanumériques sont autorisées à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimantes.
Surface de base maximum admise : 21cm x 15cm.

~~~~~

- PANIFICATION -

Calcul des matières premières à partir du sujet et d'un taux d'hydratation de 64 %

**Sujet** : Pétrissage intensifié.

- 3 pains de 500 g
  - 8 pains Parisiens de 400 g
  - 5 baguettes de 250 g
  - 2 couronnes fendues de 250 g
  - 2 bâtards de 250 g
  - 2 fendus de 200 g
  - 3 marguerites de 250 g ou boules fendues
- 
- Façonnage à la main de toutes les catégories de pains.
  - Mise au jour au tapis enfourneur.
  - Avec les baguettes faire 2 coupes épis.

- VIENNOISERIE -

**Vous avez à fabriquer en viennoiserie :**

**a) Recette des croissants.**

Pour 1 kg de farine (pétrissage au mélangeur ou manuel).

**Vous fabriquerez :**

- 18 pains au chocolat
- 8 couques garnies
- 10 pains aux raisins

**b) Recette des pains au lait.**

Pour 1 kg de farine (pétrissage au mélangeur ou manuel).

**Vous fabriquerez :**

- 12 pains au lait pesé à 50 g
- 12 tresses à 1 branche pesée à 50 g
- 2 tresses à 3 branches pesées à 60 g (par branche)

Le reste de la pâte est au choix du candidat.

**NOTA : La crème pâtissière est fournie par le centre d'examen.**



- PAINS SPECIAUX -

**Vous avez à fabriquer en pains spéciaux :**

**a) Recette des pains paysans.**

Pour 2 kg de farine ou 1 fois la recette.

**Vous fabriquerez :**

Prélevez 1 kg de pâte qui vous servira de support pour votre pain décoré.

Le reste de la pâte est au choix du candidat.

**b) Recette des pains viennois.**

Pour 1,5 kg de farine.

**Vous fabriquerez :**

- 3 baguettes de 350 g

- 6 demi-baguettes de 180 g

Le reste de la pâte est au choix du candidat.

**c) Pain décoré :**

Thème : Loisirs

**NOTA : La pâte morte pour votre pain décoré vous sera fournie par le centre d'examen.**

N° du candidat : .....

FICHE DE FABRICATION

ANNEXE A UTILISER POUR LA REDACTION

| Commande           |   | Poids de pâte<br>UNITE | Poids de pâte<br>TOTAL |
|--------------------|---|------------------------|------------------------|
|                    |   |                        | g                      |
|                    |   |                        | g                      |
|                    |   |                        | g                      |
|                    |   |                        | g                      |
|                    |   |                        | g                      |
|                    |   |                        | g                      |
|                    |   |                        | g                      |
|                    |   |                        | g                      |
|                    |   |                        | g                      |
|                    |   |                        | g                      |
| Taux d'hydratation | % | Poids de pâte          | g                      |
|                    |   | Soit en kg             | kg                     |

| FARINE | EAU | PATE |
|--------|-----|------|
|        |     |      |
|        |     |      |

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

| AU LITRE | POIDS TOTAL |
|----------|-------------|
|          | g           |
|          | g           |
|          | g           |
|          | g           |

Température de base

|  |   |
|--|---|
|  | o |
|--|---|

Température de la farine

|  |   |
|--|---|
|  | o |
|--|---|

Température de laboratoire

|  |   |
|--|---|
|  | o |
|--|---|

Température de l'eau

|  |   |
|--|---|
|  | o |
|--|---|

Température de la pâte

|  |   |
|--|---|
|  | o |
|--|---|

| TEMPS DE PETRISSAGE |  |
|---------------------|--|
| 1ère V.             |  |
| 2ème V.             |  |

NOTE : /8

A REMPLIR EN DEUX EXEMPLAIRES

N° du candidat : .....

UNE FICHE TECHNIQUE EN VIENNOISSERIE

| VIENNOISSERIE<br>Recette : A | VIENNOISSERIE<br>Recette : 1 kg de pains au lait B |
|------------------------------|----------------------------------------------------|
| Farine T                     | Farine T                                           |
| NOTE : / 3                   | NOTE : / 3                                         |

A REMPLIR EN DEUX EXEMPLAIRES

N° du candidat : .....

UNE FICHE TECHNIQUE EN PAINS SPECIAUX

| PAINS SPECIAUX<br>Recette : A | PAINS SPECIAUX<br>Recette : B |
|-------------------------------|-------------------------------|
| Farine T                      | Farine T                      |
| NOTE : / 3                    | NOTE : / 3                    |