

B.E.P. ALIMENTATION DOMINANTE BOULANGER

C.A.P. BOULANGER

SUJET

N° 5

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 62 %**

**Sujet** : Pétrissage amélioré.

- 4 pains de 500 g
  - 4 pains Parisiens de 400 g
  - 6 baguettes de 250 g
  - 2 couronnes de 400 g dont 1 fendue
  - 3 épis de 250 g
  - 2 bâtards de 250 g
  - 6 pains sandwichs de 80 g
  - 6 pains restaurants de 50 g
- 
- Façonnage à la main de toutes les catégories de pains.
  - Mise au jour au tapis enfourneur.
  - Avec les baguettes faire 2 coupes polka.

- 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 garnis

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

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

**Vous fabriquerez :**

- 12 pains au lait de 50 g
- 12 tresses à 1 branche de 50 g
- 2 tresses à 3 branches de 100 g chacune.

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

- PAINS SPECIAUX -

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

**a) Recette des pains de campagne.**

Pour 1,5 kg de farine.

**Vous fabriquerez :**

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

- 3 bâtards de 350 g
- 3 baguettes de 350 g farinées

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

**c) Pain décoré :**

Thème : Le blé

**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 VIENNOISSERIE

| VIENNOISSERIE<br>Recette :<br><br>A | VIENNOISSERIE<br>Recette : 1 kg de pains au lait<br><br>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                    |

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

**C.A.P. BOULANGER**

**SUJET**

N°6

**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 63 %

**Sujet** : Pétrissage amélioré.

- 3 pains de 500 g
  - 3 pains de 400 g
  - 2 couronnes de 500 g
  - 2 couronnes de 400 g
  - 6 baguettes de 250 g
  - 6 bâtards de 250 g
  - 10 petits pains de 50 g
- 
- Façonnage à la main de toutes les catégories de pains.
  - Enfournement au tapis de toutes les variétés de pains.
  - Avec les pains de 400 g faire 1 pain coupe polka
  - Avec les couronnes de 400 g faire 2 couronnes farinées et fendues au rouleau
  - Avec les baguettes de 250 g, faire 2 baguettes coupées en épis.

- VIENNOISERIE -

**Vous avez à fabriquer en viennoiserie :**

**a) Recette de la pâte levée feuilletée.**

Pour 1 kg de farine Type 45 ou 55.

**Vous fabriquerez :**

- 15 croissants de 60 g en pâte
- 15 pains au chocolat de 70 g en pâte
- Avec le reste de la pâte faire des couques crème pâtissière et fruits (abricots)

**b) Recette de la brioche.**

Pour 800 g de farine Type 45 ou 55.

**Vous fabriquerez :**

- 10 petites brioches à tête de 40 g en pâte
- 10 petites brioches (façon pain brioché) entaillées aux ciseaux de 60 g de pâte.
- 2 brioches couronne entaillées aux ciseaux de 450 g de pâte

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

- PAINS SPECIAUX -

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

**a) Recette des pains de campagne.**

Pour 2 kg de farine.

**Vous fabriquerez :**

- 5 pains de 550 g de pâte

Avec le reste de la pâte, faire un support pour votre pain décoré.

**b) Recette des pains complet.**

Pour 2 kg de farine.

**Vous fabriquerez :**

- 4 pains de 550 g en pâte

- 4 bâtards de 300 g en pâte

**c) Pain décoré :**

Thème : La gerbe de blé.

**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          |
|                    |                        | Soit en kg             |
|                    |                        | g                      |
|                    |                        | 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° 7

**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 63 %

Sujet : Pétrissage amélioré.

- 4 pains de 500 g
 - 5 pains Parisiens de 400 g
 - 2 couronnes de 400 g (dont une fendue)
 - 6 baguettes de 250 g
 - 2 épis de 250 g
 - 2 bâtards de 250 g
 - 2 ficellees de 100 g
 - 6 pains sandwichs de 80 g
 - 6 pains restaurants de 50 g (2 formes différentes)
-
- Façonnage à la main de toutes les catégories de pains.
 - Mise au four au tapis enfourneur.
-
- **2 coupes saucisson sur les pains de 500g**
 - **2 coupes polka sur les pains de 500 g**
 - **2 épis de 250 g**

- VIENNOISERIE -

Vous avez à fabriquer en viennoiserie :

a) Recette de la pâte levée feuilletée.

Pour 1 kg de farine Type 45 (pétrissage au mélangeur ou manuel)

Vous fabriquerez :

- 12 croissants
- 12 pains au chocolat
- 12 couques garnies

b) Recette de la pâte à pain au lait.

Pour 1 kg de farine Type 45. (pétrissage au mélangeur ou manuel)

Vous fabriquerez :

- 12 pains au lait de 60 g
 - 4 tresses à une branche de 60 g
 - 4 tresses à deux branches (60 g par branche) hautes et plates
- Le reste en pains au lait de 60 g de formes différentes.

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

- PAINS SPECIAUX -

Vous avez à fabriquer en pains spéciaux :

a) Recette des pains de campagne.

Pour 1,5 kg de farine Type 55.

Vous fabriquerez :

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

- 1 pain de 1 kg
- 2 pains de 500 g
- le reste en 250 g

La forme des pains est au choix des candidats.

b) Recette des pains complet.

Pour 1,5 kg de farine Type 150.

Vous fabriquerez :

- des bâtards et des boules de 400 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
		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° 8

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 62 %

Sujet : Pétrissage intensifié.

- 1 couronne de 500 g fendue
 - 4 pains de 500 g
 - 4 pains de 400 g (2 saucissons et 2 polka)
 - 4 bâtards de 300 g
 - 2 boulots de 250 g
 - 8 baguettes de 250 g (dont-2 épis)
 - 2 ficelles de 100 g
 - 8 petits pains de 50 g (3 formes différentes)
-
- Façonnage à la main de toutes les catégories de pains.
 - Mise au four au tapis enfourneur.
 - Avec 2 baguettes de 250 g, effectuer 2 coupes épis.

- VIENNOISERIE -

Vous avez à fabriquer en viennoiserie :

a) Recette de la pâte levée feuilletée.

Pour 800 g de farine Type 45 (pétrissage au mélangeur ou manuel)

Vou., fabriquerez :

- 10 croissants
- 10 pains au chocolat
- 10 pains aux raisins

b) Recette de la pâte à brioche.

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

Vous fabriquerez :

- 2 couronnes de 250 g
- 1 tresse de 350 g (3 branches)
- 1 nanterre de 300 g
- 8 petites brioches à tête de 50 g

Avec le reste de la pâte, faire des tresses à 1 branche de 50 g.

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

- PAINS SPECIAUX -

Vous avez à fabriquer en pains spéciaux :

a) Recette des pains de campagne.

Pour 1,5 kg de farine Type 55.

Vous fabriquerez :

- 1 pain décoré de 1 kg

Le reste en pains de 500g , 250 g et 1 kg (formes différentes au choix du candidat).

b) Recette du pain viennois.

Pour 1,5 kg de farine Type 45.

Vous fabriquerez :

- 3 baguettes de 350 g

- 6 demi-baguettes ou ficelles

Le reste en petits pains de 60 g (2 coupes différentes obligatoire)

c) Pain décoré :

Thème : Mon métier "Boulangier"

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 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° 9

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 63 %

Sujet : Pétrissage intensif.

- 6 pains de 500 g
 - 3 couronnes de 500 g
 - 15 baguettes de 250 g
 - 4 ficelles de 100 g
 - 4 ficelles de 250 g
 - 10 petits pains de 50 g
-
- Façonnage à la main de toutes les catégories de pains.
 - Enfournement au tapis de toutes les variétés de pains.
-
- **1 couronne sera fendue au rouleau et farinée**
 - **5 baguettes seront coupées en épi**
 - **Les petits pains seront de formes différentes**

- VIENNOISERIE -

Vous avez à fabriquer en viennoiserie :

a) Recette des pains au lait.

Pour 1 kg de farine.

Vous fabriquerez :

- 20 petits pains de 60 g en pâte allongé et coupés aux ciseaux
Avec le reste de la pâte faire des tresses à une branche de 50 g de pâte.

b) Recette de la pâte levée feuilletée.

Pour 800 g de farine.

Vous fabriquerez :

- 14 croissants
- 14 pains au chocolat

- PAINS SPECIAUX -

Vous avez à fabriquer en pains spéciaux :

a) Recette des pains paysans.

Pour 1,5 kg de farine.

Vous fabriquerez :

- des pains de 550 g de pâte

Avec le reste de la pâte, vous confectionnerez une boule vous servant de support pour votre pain décoré de 1 kg..

b) Recette des pains viennois.

Pour 1 kg de farine.

Vous fabriquerez :

- 12 petits pains viennois de 60 g de pâte

- 3 ou 4 baguettes viennoise de 300 g de pâte

c) Pain décoré :

Thème : Mariage du blé et de la vigne

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 Recette : A	VIENNOISERIE 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 Recette : A	PAINS SPECIAUX Recette : B
Farine T	Farine T
NOTE : / 3	NOTE : / 3