

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.

C.A.P. BOULANGER

CORRIGE

N°1

EPREUVE : EP1 - PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Durée : 7 heures

Coefficient : 10

~~~~~

Le présent dossier correcteur comporte 3 pages

~~~~~

N° du candidat :

FICHE DE FABRICATION

ANNEXE A UTILISER POUR LA REDACTION

Commande	Poids de pâte UNITE	Poids de pâte TOTAL
6 pains de 500 g	650	3 900 g
2 parisiens de 400 g	550	1 100 g
2 couronnes de 400 g fendues	550	1 100 g
5 baguettes de 250 g	350	1 750 g
3 bâtards de 250 g	320	960 g
2 ficelles de 100 g	150	300 g
8 pains sandwiches de 80 g	110	880 g
		g
		g
		g
		g
Taux d'hydratation 65 %	Poids de pâte	9 990 g
	Soit en kg	9,99 kg

FARINE	EAU	PATE
100 kg	65 L	165 kg
6,05 kg	3,94 L	9,99 kg

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

AU LITRE	POIDS TOTAL
25 g	100 g
35 g	138 g
	g
250 g	985 g

Température de base

50 - 54°C

Température de la farine

°

Température de laboratoire

°

Température de l'eau

°

Température de la pâte

°

TEMPS DE PETRISSAGE INTENSIFIE

1 ^{ère} V.	3 à 5 mn 40 tours/mn
2 ^{ème} V.	15 à 20 mn 90 tours/mn

NOTE : /8

A REMPLIR EN DEUX EXEMPLAIRES

CORRIGE

N° du candidat :

UNE FICHE TECHNIQUE EN VIENNOISERIE

VIENNOISERIE Recette : 800 g de brioche	VIENNOISERIE Recette : 1 kg de croissant
<p>Farine T 45 gruau TB/60°C</p> <p>800 g de farine</p> <p>16 g de sel</p> <p>80 g de sucre</p> <p>320 g de matière grasse brioche</p> <p>500 g d'oeufs ≅</p> <p>28 g de levure</p> <p><u>Pétrissage</u> : 4' en 1V, 8' en 2'V, MG, 4' en 2V</p> <p><u>Point</u> : 2 heures : - Rabat au bout de 50' - Rabat au bout d'1 h 40</p> <p><u>Apprêt</u> : 2 heures ≅</p> <p><u>Cuisson</u> : 10 à 15' ≅</p> <p><u>Température du four</u> : 220°</p>	<p>Farine T 45 gruau TB/62-64°C</p> <p>1 kg de farine</p> <p>20 g de sel</p> <p>100 g de sucre</p> <p>20 g de poudre de lait</p> <p>20 g de matière grasse</p> <p>35 g de levure</p> <p>1 oeuf</p> <p>550 à 600 g d'eau ≅</p> <p><u>Pétrissage</u> : 4' en 1V, 4' en 2V.</p> <p><u>Point</u> : 30'</p> <p><u>Tourage</u> : ¼ de MG de la détrempe. 3 T/S ou 1 T/S + 1 T/D.</p> <p><u>Apprêt</u> : 2 heures ≅</p> <p><u>Cuisson</u> : 15 à 20' ≅</p> <p><u>Température du four</u> : 220°</p>
NOTE : / 3	NOTE : / 3

A REMPLIR EN DEUX EXEMPLAIRES**CORRIGE****N° du candidat :****UNE FICHE TECHNIQUE EN PAINS SPECIAUX**

PAINS SPECIAUX Recette : 2 kg de pains paysan	A	PAINS SPECIAUX Recette : 1,5 kg de pain de son	B
<p style="text-align: right;">TB 62 - 64°</p> <p>1,5 kg de farine de blé Type 55 250 g de farine de seigle Type 70 250 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 500 g de pâte fermentée 1,3 L d'eau ≅ <u>Pétrissage</u> : 6' en 1V, PF, 2'en 2V <u>Point</u> : 90' : - Rabat au bout d'1 heure <u>Apprêt</u> : 75' ≅ <u>Cuisson</u> : 25 à 30' ≅ <u>Température du four</u> : 230°</p>		<p style="text-align: right;">TB 62 - 64°C</p> <p>1,275 kg de farine de blé Type 55 225 g de son 37,5 g de sel 30 g de levure 30 g de poudre de lait 450 g de pâte fermentée 1,050 litre d'eau ≅ <u>Pétrissage</u> : 6' en 1V, PF, 2' en 2V <u>Point</u> : 90' : - Rabat au bout d'1 heure <u>Apprêt</u> : 60' ≅ <u>Cuisson</u> : 25 à 30' ≅ <u>Température du four</u> : 220°</p>	
	NOTE : / 3		NOTE : / 3

**BEP ALIMENTATION
CAP BOULANGER**

CORRIGE

N°2

EPREUVE : EP1 - PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Durée : 7 heures

**Coefficient : CAP : 10
Coefficient : BEP : 6**

~~~~~

**Le présent dossier correcteur comporte 3 pages**

~~~~~

N° du candidat :

FICHE DE FABRICATION

ANNEXE A UTILISER POUR LA REDACTION

Commande	Poids de pâte UNITE	Poids de pâte TOTAL
4 pains de 500 g	650	2 600 g
5 Parisiens de 400 g	550	2 750 g
6 baguettes de 250 g	350	2 100 g
2 couronnes de 400 g fendues	550	1 100 g
3 épis de 200 g	300	900 g
2 bâtards de 250 g	320	640 g
6 pains sandwichs de 80 g	110	660 g
6 pains restaurants de 50 g	80	480 g
		g
		g
		g
Taux d'hydratation 64 %	Poids de pâte	11 230 g
	Soit en kg	11,23 kg

FARINE	EAU	PATE
100 kg	64 L	164 kg
6,85 kg	4,38 L	11,23 kg

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

AU LITRE	POIDS TOTAL
25	110 g
33	145 g
250	1 100 g

Température de base

56 - 59°C

Température de la farine

19°

Température de laboratoire

22°

Température de l'eau

15 à 18°

Température de la pâte

22 - 24°

TEMPS DE PETRISSAGE INTENSIFIE

1^{ère} V. 3 à 5'2^{ème} V. 10 à 14'

NOTE : /8

A REMPLIR EN DEUX EXEMPLAIRES

CORRIGE

N° du candidat :

UNE FICHE TECHNIQUE EN VIENNOISERIE

VIENNOISERIE Recette : 1,25 kg de croissant	VIENNOISERIE Recette : 800 g de brioche
<p>1,250 kg de farine Type 55 25 g de sel 25 g de poudre de lait 25 g de matière grasse 1 oeuf 130 g de sucre 45 g de levure 720 g d'eau ≅ <u>Pétrissage</u> : 4' en 1V, 4' en 2'V <u>Point</u> : 15' ≅ <u>Tourage</u> : ¼ de la détrempe en matière grasse. 3 tours simple ou 1 tour simple + 1 tour double <u>Apprêt</u> : 2 heures ≅ <u>Cuisson</u> : 18' ≅</p>	<p>800 g de farine gruau 16 g de sel 100 g de sucre 520 g d'oeufs ≅ 320 g de matière grasse brioche ou beurre 28 g de levure <u>Pétrissage</u> : 4' en 1V, 10' en 2V, MG, 4' en 2V ou 4' en 1V, MG, 8' en 2V <u>Point</u> : 2 heures - Rabat au bout de 50' - Rabat au bout de 1 h 30 <u>Apprêt</u> : 2 heures ≅ <u>Cuisson</u> : 10 à 12' ≅</p>
<p>NOTE : / 3</p>	<p>NOTE : / 3</p>

A REMPLIR EN DEUX EXEMPLAIRES

CORRIGE

N° du candidat :

UNE FICHE TECHNIQUE EN PAINS SPECIAUX

PAINS SPECIAUX Recette : 1,5 kg de paysan	PAINS SPECIAUX Recette : 1 kg de son
<p style="text-align: right;">A</p> <p style="text-align: right;">TB 62 - 64°</p> <p>1,250 kg de farine Type 55 187,5 kg de farine de seigle Type 70 187,5 kg de farine complète 37,5 g de sel 30 g de levure 30 g de poudre de lait 30 g de matière grasse 975 g d'eau ≅ 450 g de pâte fermentée <u>Pétrissage</u> : 6' en 1V, PF, 2'en 2V <u>Point</u> : 1 h 30' : - Rabat au bout d'1 heure <u>Apprêt</u> : 75' ≅ <u>Cuisson</u> : 30' ≅</p>	<p style="text-align: right;">B</p> <p style="text-align: right;">TB 62 - 64°C</p> <p>850 g de farine Type 55 150 g son fin 20 g de levure 25 g de sel 20 g de poudre de lait 20 g de matière grasse 300 g de pâte fermentée 700 g d'eau ≅ <u>Pétrissage</u> : 6' en 1V, PF, 2' en 2V <u>Point</u> : 1 h 30' : - Rabat au bout d'1 heure <u>Apprêt</u> : 75' ≅ <u>Cuisson</u> : 30' ≅</p>
<p style="text-align: right;">NOTE : / 3</p>	<p style="text-align: right;">NOTE : / 3</p>

C.A.P. BOULANGER

CORRIGE

N°3

EPREUVE : EP1 - PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Durée : 7 heures

Coefficient : 10

~~~~~

Le présent dossier correcteur comporte 3 pages

~~~~~

N° du candidat :

FICHE DE FABRICATION

ANNEXE A UTILISER POUR LA REDACTION

Commande	Poids de pâte UNITE	Poids de pâte TOTAL
4 pains de 500 g	650	2 600 g
7 parisiens de 400 g	550	3 850 g
5 baguettes de 250 g	350	1 750 g
1 couronne fendue de 250 g	350	700 g
2 couronnes fendues de 200 g	300	600 g
2 bâtards de 250 g	350	700 g
		g
		g
		g
		g
		g
Taux d'hydratation 65 %	Poids de pâte	10 200 kg
	Soit en kg	10,2 kg

FARINE	EAU	PATE
100 kg	65 L	165 kg
6,2 kg	4,02 L	10,2 kg

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

AU LITRE	POIDS TOTAL
20	80 g
33	133 g
250	1 000 g

Température de base

56°C

Température de la farine

Température de laboratoire

Température de l'eau

Température de la pâte

TEMPS DE PETRISSAGE INTENSIFIE

1 ^{ère} V.	3 à 5'
2 ^{ème} V.	10 à 14'

NOTE : /8

A REMPLIR EN DEUX EXEMPLAIRES

CORRIGE

N° du candidat :

UNE FICHE TECHNIQUE EN VIENNOISERIE

VIENNOISERIE Recette : 1 kg de farine en croissant	A	VIENNOISERIE Recette : 800 g de farine en brioche	B
<p>1 kg de farine Type 55 20 g de sel 100 g de sucre 35 g de levure 20 g de poudre de lait 20 g de matière grasse 1 oeuf 550 g d'eau</p> <p><u>Pétrissage</u> : 4' en 1V, 4' en 2V</p> <p><u>Point</u> : 30' \cong</p> <p><u>Tourage</u> : $\frac{1}{4}$ de la trempe en matière grasse 1 T/S + 1 T/D ou 3 T/S</p> <p><u>Apprêt</u> : 2 h à 2 h 30'</p> <p><u>Cuisson</u> : 18'</p>	TB/62 - 64°C	<p>800 g de farine Type 55 gruau 16 g de sel 80 g de sucre 30 g de levure 320 g de matière grasse brioche 520 g oeufs</p> <p><u>Pétrissage</u> : 4' en 1V, 10' en 2V, MG, 4' en 2V ou 4' en 1V, 7' en 2V avec MG</p> <p><u>Point</u> : 2 heures : - Rabat 50' - Rabat 1 h 40'</p> <p><u>Apprêt</u> : 2 heures \cong</p> <p><u>Cuisson</u> : 10 à 12'</p>	TB/50°C
	NOTE : / 3		NOTE : / 3

A REMPLIR EN DEUX EXEMPLAIRES

CORRIGE

N° du candidat :

UNE FICHE TECHNIQUE EN PAINS SPECIAUX

PAINS SPECIAUX Recette : 2 kg de farine en campagne	PAINS SPECIAUX Recette : 1 kg de farine en viennois
<p>1,5 kg de farine Type 55 400 g de farine de seigle Type 70 100 g de farine complète Type 150 50 g de sel 40 g de levure 1,3 Litre d'eau 400 g de pâte fermentée <u>Pétrissage</u> : 6' en 1V, PF, 2' en 2V <u>Point</u> : 1 h 30' - Rabat au bout d'1 heure. <u>Apprêt</u> : 75' ≅ <u>Cuisson</u> : 25' à 30'</p>	<p>1 kg de farine Type 55 gruau 20 g de sel 80 g de sucre 35 g de levure 2 oeufs 50 g de poudre de lait 10 g de matière grasse brioche 500 g d'eau ≅ <u>Pétrissage</u> : 4' en 1V, 4' en 2V <u>Point</u> : 1 h 30' - Rabat au bout d'1 heure <u>Apprêt</u> : 2 heures ≅ <u>Cuisson</u> : 15' ≅</p>
NOTE : / 3	NOTE : / 3

BEP ALIMENTATION
CAP BOULANGER

CORRIGE

N°4

EPREUVE : EP1 - PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Durée : 7 heures

Coefficient : CAP : 10

Coefficient : BEP : 6

~~~~~

**Le présent dossier correcteur comporte 3 pages**

~~~~~

N° du candidat :

FICHE DE FABRICATION

ANNEXE A UTILISER POUR LA REDACTION

Commande	Poids de pâte UNITE	Poids de pâte TOTAL
4 pains de 500 g	650	2 600 g
4 pains de 400 g (2 saucissons - 2 polka)	550	2 200 g
4 bâtards de 300 g	400	1 600 g
2 boulots de 250 g	330	660 g
8 baguettes de 250 g	350	2 800 g
2 ficelles de 100 g	150	300 g
8 petits pains de 50 g	70	560 g
		g
		g
		g
		g
Taux d'hydratation 62 %	Poids de pâte	10,770 g
	Soit en kg	10,770 kg

FARINE	EAU	PATE
100 kg	62 L	162 kg
6,62 kg	4,15 L	10,770 kg

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

AU LITRE	POIDS TOTAL
25 à 30 g	109 à 153 g
35 à 37 g	153 à 161 g
3 à 5 g	13 à 22 g
0 à 200 g	0 à 870 g

Température de base	52 - 54°C
Température de la farine	
Température de laboratoire	
Température de l'eau	
Température de la pâte	24 - 25°C

TEMPS DE PETRISSAGE INTENSIFIE	
1 ^{ère} V.	3 à 5'
2 ^{ème} V.	15 à 20'

NOTE : /8

A REMPLIR EN DEUX EXEMPLAIRES

CORRIGE

N° du candidat :

UNE FICHE TECHNIQUE EN VIENNOISERIE

VIENNOISERIE Recette : Pâte levée feuilletée	A	VIENNOISERIE Recette : Brioche	B
<p>800 g de farine Type 45</p> <p>16 g de sel</p> <p>100 g de sucre</p> <p>30 à 40 g de levure</p> <p>2 oeufs</p> <p>160 g de pâte fermentée</p> <p>480 g d'eau</p> <p>Matière grasse croissant.</p> <p><u>Pétrissage</u> : manuel</p> <p><u>Point</u> : 30' à 1 heure fournil 1 h à 2 heures frigo</p> <p><u>Tourrage</u> : 2 tours doubles</p> <p><u>Frigo</u> 30' à 1 heure</p> <p><u>Détaillage</u></p> <p><u>Apprêt</u> : 1 h à 1 h 30'</p> <p><u>Cuisson</u> : 220°</p>	TB/	<p>500 g de farine Type 45</p> <p>500 g de farine de gruau</p> <p>20 g de sel</p> <p>120 g de sucre</p> <p>30 à 40 g de levure</p> <p>12 à 14 oeufs</p> <p>200 g de pâte fermentée</p> <p>500 à 600 g de matière grasse brioche</p> <p>50 à 100 g d'eau</p> <p><u>Pétrissage</u> : manuel</p> <p><u>Point</u> : 3 heures : - Rabat 1 heure fournil - 1 heure frigo - 1 heure frigo</p> <p><u>Façonnage</u></p> <p><u>Apprêt</u> : 1 heure</p> <p><u>Cuisson</u> : 220°</p>	TB/

NOTE : / 3

NOTE : / 3

A REMPLIR EN DEUX EXEMPLAIRES

CORRIGE

N° du candidat :

UNE FICHE TECHNIQUE EN PAINS SPECIAUX

PAINS SPECIAUX Recette : Pain de campagne A	PAINS SPECIAUX Recette : Pain viennois B
<p>1,5 kg de farine Type 55 300 g de farine de seigle Type 170 1 kg de pâte fermentée 50 g de sel 40 g de levure 10 g de malt 1 à 1,1 litre d'eau <u>Pétrissage</u> : 8' en 1V, 8' en 2V <u>Point</u> : 2 h à 2 h 30' <u>Apprêt</u> : 1 h à 1 h 30' <u>Cuisson</u> : 240° pendant 20' 220° pendant 20'</p>	<p>1,5 kg de farine Type 55 gruau 30 g de sel 90 g de sucre 60 g de levure 90 g de poudre de lait 150 g de matière grasse brioche 650 à 700 g d'eau 3 oeufs <u>Pétrissage</u> : 6' en 1V, 6' en 2V <u>Point</u> : 1 heure <u>Pesage</u> <u>Apprêt</u> : 1 h 30' <u>Cuisson</u> : 220°</p>
<p>NOTE : / 3</p>	<p>NOTE : / 3</p>