

**C.A.P. BOULANGER**

**SUJET**

**N°1**

**EPREUVE : EP1 - PRATIQUE PROFESSIONNELLE**

**Durée : 7 heures**

**Coefficient : 10**

~~~~~

**Le présent sujet comporte 6 pages numérotées de 1/6 à 6/6  
Les pages 4/6, 5/6 et 6/6 sont à réaliser en 2 exemplaires dont un exemplaire  
est à rendre aux jurys**

~~~~~

**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 intensifié.

- 6 pains de 500 g.
  - 2 parisiens de 400 g.
  - 2 couronnes de 400 g fendues.
  - 5 baguettes de 250 g.
  - 3 bâtards de 250 g.
  - 2 ficelles de 100 g.
  - 8 pains sandwiches de 80 g.
- 
- Façonnage à la main de toutes les catégories de pains.
  - Mise au four au tapis enfourneur
  - Avec les pains faire 2 coupes SAUCISSON.

**- VIENNOISERIE -**

**Vous avez à fabriquer en viennoiserie :**

**a) Recette de la brioche pour 800 g de farine.**  
(pétrissage au mélangeur ou manuel).

**Vous fabriquerez :**

- 12 brioches à têtes de 50 g.
- 6 brioches pain au lait de 50 g.
- 6 brioches rondes au sucre de 50 g.

Le reste de la pâte au choix du candidat.

**b) Recette des croissants pour 1 kg de farine.**  
(pétrissage au mélangeur ou manuel).

**Vous fabriquerez :**

- 18 croissants.
- 9 pains au chocolat.
- 8 couques garnies.

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

**- PAINS SPECIAUX -**

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

**a) Recette des pains paysan pour 2 kg de farine.**

**Vous fabriquerez :**

- 5 boules de 250 g.
- 5 bâtards de 250 g.

Retirer 1 kg de pâte pour confectionner un support de pain décoré en pâte morte.

Le reste de la pâte au choix du candidat.

**b) Recette des pains de son pour 1,5 kg de farine.**

**Vous fabriquerez :**

- des boules et des bâtards de 350 g.

**Thème décor :** "Le Moulin".

**NOTA : La pâte morte 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 |
|------------------------------|--|------------------------|------------------------|
| 6 pains de 500 g             |  |                        | g                      |
| 2 parisiens de 400 g         |  |                        | g                      |
| 2 couronnes de 400 g fendues |  |                        | g                      |
| 5 baguettes de 250 g         |  |                        | g                      |
| 3 bâtards de 250 g           |  |                        | g                      |
| 2 ficelles de 100 g          |  |                        | g                      |
| 8 pains sandwiches de 80 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

|   |
|---|
| ○ |
|---|

Température de la farine

|   |
|---|
| ○ |
|---|

Température de laboratoire

|   |
|---|
| ○ |
|---|

Température de l'eau

|   |
|---|
| ○ |
|---|

Température de la pâte

|   |
|---|
| ○ |
|---|

| TEMPS DE PETRISSAGE |  |
|---------------------|--|
| 1 <sup>ère</sup> V. |  |
| 2 <sup>ème</sup> V. |  |

NOTE : /8

**A REMPLIR EN DEUX EXEMPLAIRES**

**N° du candidat : .....**

**UNE FICHE TECHNIQUE EN VIENNOISERIE**

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

**A REMPLIR EN DEUX EXEMPLAIRES**

**N° du candidat : .....**

**UNE FICHE TECHNIQUE EN PAINS SPECIAUX**

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

**BEP ALIMENTATION  
CAP BOULANGER**

**SUJET**

**N°2**

**EPREUVE : EP1 - PRATIQUE PROFESSIONNELLE**

**Durée : 7 heures**

**Coefficient : CAP : 10  
Coefficient : BEP : 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 réaliser en 2 exemplaires dont un exemplaire  
est à rendre aux jurys**

~~~~~

**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.

- 4 pains de 500 g
  - 5 parisiens de 400 g
  - 6 baguettes de 250 g
  - 2 couronnes fendues de 400 g
  - 3 épis de 200 g
  - 2 bâtards de 250 g
  - 6 pains sandwiches de 80 g
  - 6 pains restaurants de 50 g
- 
- Façonnage à la main de toutes les catégories de pains.
  - Mise au four au tapis élévateur.
  - Avec les baguettes faire deux coupes polkas.

**- VIENNOISERIE -**

**Vous avez à fabriquer en viennoiserie :**

**a) Recette d'une pâte levée feuilletée (croissant)**

Pour 1,250 kg de farine totale (pétrissage au mélangeur).

**Vous fabriquerez :**

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

**b) Recette d'une pâte levée non feuilletée (Brioche).**

Pour 800 g de farine totale (pétrissage au mélangeur).

**Vous fabriquerez :**

- 2 couronnes de 300 g (1 boulée, 1 façonnée)
- 12 brioches rondes aux sucres pesée à 50 g
- 12 brioches à têtes pesée à 50 g

Le reste de la pâte est au choix du candidat.

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

**- PAINS SPECIAUX -**

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

**a) Recette des pains paysan.**

Pour 1,5 kg de farine totale.

**Vous fabriquerez :**

- des pains de 400 g (4 formes différentes).

**b) Recette des pains de son.**

Pour 1 kg de farine totale.

**Vous fabriquerez :**

- des pains de 300 g (2 formes différentes)

**c) Pain décoré**

Un morceau de pâte de 800 g sera prélevée de la pétrissée de pain de consommation courante pour servir de support au pain décoré.

**Thème décor :** "La Moisson"

**NOTA :** La pâte morte 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
4 pains de 500 g			g
5 Parisiens de 400 g			g
6 baguettes de 250 g			g
2 couronnes fendues de 400 g			g
3 épis de 200 g			g
2 bâtards de 250 g			g
6 pains sandwiches de 80 g			g
6 pains restaurants de 50 g			g
			g
			g
			g
Taux d'hydratation 64 %		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**

1 <sup>ère</sup> V.	
2 <sup>ème</sup> V.	

NOTE : /8

**A REMPLIR EN DEUX EXEMPLAIRES**

N° du candidat : .....
------------------------

**UNE FICHE TECHNIQUE EN VIENNOISERIE**

VIENNOISERIE Recette :  A	VIENNOISERIE Recette :  B
<p>Farine T</p>	<p>Farine T</p>
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

**C.A.P. BOULANGER**

**SUJET**

**N°3**

**EPREUVE : EP1 - PRATIQUE PROFESSIONNELLE**

**Durée : 7 heures**

**Coefficient : 10**

*~~~~~*

**Le présent sujet comporte 6 pages numérotées de 1/6 à 6/6  
Les pages 4/6, 5/6 et 6/6 sont à réaliser en 2 exemplaires dont un exemplaire  
est à rendre aux jurys**

*~~~~~*

**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**

- 4 pains de 500 g
  - 7 parisiens de 400 g
  - 5 baguettes de 250 g
  - 1 couronne fendue de 250 g
  - 2 couronnes fendues de 200 g
  - 2 bâtards de 250 g
- 
- Façonnage à la main de toutes les catégories de pains.
  - Mise au four 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 totale (pétrissage au mélangeur)

**Vous fabriquerez :**

- 9 croissants
- 9 pains au chocolat
- 10 couques garnis

**b) Recette de la brioche.**

Pour 800 g de farine totale (pétrissage au mélangeur).

**Vous fabriquerez :**

- 12 brioches à tête pesée à 50 g
- 10 boules au sucre pesé à 50 g
- le reste en couronnes.

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

**- PAINS SPECIAUX -**

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

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

Pour 1,5 kg de farine totale.

**Vous fabriquerez :**

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

Le reste de la pâte sera partager entre des boules et des bâtards de 250 g et 500 g.

**b) Recette des pains viennois**

Pour 1 kg de farine totale.

**Vous fabriquerez :**

- 3 baguettes de 350 g

- 6 demi-baguettes de 170 g

**c) Pain décoré**

**Thème décor :** "La Moisson"

**NOTA : La pâte morte 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
4 pains de 500 g		g
7 parisiens de 400 g		g
5 baguettes de 250 g		g
1 couronne fendue de 250 g		g
2 couronnes fendues de 200 g		g
2 bâtards de 250g		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

○
---

Température de la farine

○
---

Température de laboratoire

○
---

Température de l'eau

○
---

Température de la pâte

○
---

TEMPS DE PETRISSAGE	
1 <sup>ère</sup> V.	
2 <sup>ème</sup> V.	

NOTE : /8

**A REMPLIR EN DEUX EXEMPLAIRES**

**N° du candidat : .....**

**UNE FICHE TECHNIQUE EN VIENNOISERIE**

VIENNOISERIE Recette : A	VIENNOISERIE Recette : 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

**BEP ALIMENTATION  
CAP BOULANGER**

**SUJET**

**N°4**

**EPREUVE : EP1 - PRATIQUE PROFESSIONNELLE**

**Durée : 7 heures**

**Coefficient : CAP : 10  
Coefficient : BEP : 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 réaliser en 2 exemplaires dont un exemplaire  
est à rendre aux jurys**



**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**

- 4 pains de 500 g
  - 4 pains de 400 g (2 saucissons, 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 manuel ou mécanique).

**Vous fabriquerez :**

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

**b) Recette de la brioche.**

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

**Vous fabriquerez :**

- 2 couronnes de 350 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 une branche de 50 g

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



**- PAINS SPECIAUX -**

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

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

Pour 1,5 kg de farine totale ou 1 fois la recette.

**Vous fabriquerez :**

- 1 pain décoré de 1 kg

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

**Thème** : Mon métier "Boulangier"

**b) Recette du pain viennois**

Pour 1,5 kg de farine totale 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 obligatoires).

**NOTA : La pâte morte 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
4 pains de 500 g		g
4 pains de 400 g		g
4 bâtards de 300 g		g
2 boulots de 250 g		g
8 baguettes de 250 g		g
2 ficelles de 100 g		g
8 petits pains de 50 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
- Température de la farine
- Température de laboratoire
- Température de l'eau
- Température de la pâte

○
○
○
○
○

TEMPS DE PETRISSAGE	
1 <sup>ère</sup> V.	
2 <sup>ème</sup> V.	

NOTE : /8

**A REMPLIR EN DEUX EXEMPLAIRES**

**N° du candidat : .....**

**UNE FICHE TECHNIQUE EN VIENNOISERIE**

VIENNOISERIE <span style="float:right">A</span> Recette :	VIENNOISERIE <span style="float:right">B</span> Recette :
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