

C.A.P. BOULANGER

SUJET

N°5

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

- 2 pains de 500 g
 - 4 parisiens de 400 g
 - 2 couronnes fendues de 400 g
 - 6 baguettes de 250 g
 - 2 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 des pains au lait.

Pour 1 kg de farine (pétrissage manuel ou mécanique).

Vous fabriquerez :

- 10 navettes de 60 g
- 2 tresses à 3 branches de 300 g
- 7 tresses à 3 branches de 100 g.

b) Recette des croissants.

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

Vous fabriquerez :

- 15 croissants
- 15 pains au chocolat

Le reste de la pâte servira à fabriquer des couques aux fruits.

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 son.

Pour 1,5 kg de farine.

Vous fabriquerez :

- des pains de 350 g en pâte.

NOTA : La pâte fermentée sera à la disposition des candidats.

b) Recette du pain de campagne.

Pour 2 kg de farine.

Vous fabriquerez :

Prélevez 1,200 kg de pâte que vous aurez à décorer avec de la pâte morte.

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

Thème du décor : au gré du candidat "Mariage de la vigne et du blé".

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
2 pains de 500 g		g
4 pains parisiens de 400 g		g
2 couronnes fendues de 400 g		g
6 baguettes de 250 g		g
2 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^{ère} V.

2^{ème} 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

C.A.P. BOULANGER

SUJET

N°6

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 fendues de 400 g
  - 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 60 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 250g

Retirer 1 kg de pâte pour confectionner un support de pain décore 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 bâtars de 350 g

**Thème du 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       |      |                        | g                      |
| 5 baguettes de 250 g       |      |                        | g                      |
| 3 bâtards de 250 g         |      |                        | g                      |
| 2 ficelles de 250 g        |      |                        | g                      |
| 8 pains sandwiches de 80 g |      |                        | g                      |
|                            |      |                        | g                      |
|                            |      |                        | g                      |
|                            |      |                        | g                      |
|                            |      |                        | g                      |
| Taux d'hydratation         | 65 % | 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





**C.A.P. BOULANGER**

**SUJET**

**N°7**

**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 63 %**

**Sujet : Pétrissage amélioré**

- 6 pains de 400 g
  - 6 baguettes de 250 g
  - 2 épis de 200 g
  - 4 bâtards de 250 g
  - 2 couronnes fendues de 250 g
  - 4 pains sandwichs de 80 g
  - 4 pains restaurants de 50 g
- 
- Façonnage à la main de toutes les catégories de pains.
  - Mise au four au tapis enfourneur.
  - Avec les pains faire 1 coupe polka et 1 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 :**

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

**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 branche)
- 2 tresses à 1 branche de 60 g
- 12 brioches à têtes de 50 g pièce
- Le reste de la pâte en pain au lait de 50 g pièce

**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 2 kg de farine.

**Vous fabriquerez :**

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

- 3 bâtards de 350 g
- 3 pains forme varié de 350 g
- 3 baguettes de 350 g farinés.

**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 au choix du candidat

**c) Pain décoré.**

**Thème du 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<br>UNITE | Poids de pâte<br>TOTAL |
|------------------------------|------------------------|------------------------|
| 6 pains de 400 g             |                        | g                      |
| 6 baguettes de 250 g         |                        | g                      |
| 2 épis de 200 g              |                        | g                      |
| 4 bâtards de 250 g           |                        | g                      |
| 2 couronnes fendues de 250 g |                        | g                      |
| 4 pains sandwichs de 80 g    |                        | g                      |
| 4 pains restaurants 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 PAINS SPECIAUX**

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

**C.A.P. BOULANGER**

**SUJET**

N°8

**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 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		2000 g
5 Parisiens de 400 g		2000 g
6 baguettes de 250 g		1500 g
2 couronnes fendues de 400 g		800 g
3 épis de 200 g		600 g
2 bâtards de 250 g		500 g
6 pains sandwichs de 80 g		480 g
6 pains restaurants de 50 g		300 g
		1000 g
		1000 g
		1000 g
Taux d'hydratation 64 %	Poids de pâte	1000 g
	Soit en kg	1000 kg

FARINE	EAU	PATE

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

AU LITRE	POIDS TOTAL
	1000 g
	1000 g
	1000 g
	1000 g

Température de base

○
○
○
○
○

Température de la farine

Température de laboratoire

Température de l'eau

Température de la pâte

TEMPS DE PETRISSAGE	
1 ^{ère} V.	
2 ^{ème} V.	

NOTE : /8

A REMPLIR EN DEUX EXEMPLAIRES

N° du candidat :

UNE FICHE TECHNIQUE EN VIENNOISERIE

VIENNOISERIE Recette :	VIENNOISERIE Recette :		
Farine T	Farine T		
<table border="1"> <tr> <td>NOTE : / 3</td> </tr> </table>	NOTE : / 3	<table border="1"> <tr> <td>NOTE : / 3</td> </tr> </table>	NOTE : / 3
NOTE : / 3			
NOTE : / 3			

A REMPLIR EN DEUX EXEMPLAIRES

N° du candidat :

UNE FICHE TECHNIQUE EN PAINS SPECIAUX

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