

BEP Alimentation option Boulanger CAP Boulanger

NOTE A L'ATTENTION DES CENTRES

L'épreuve est composée de trois réalisations :

- pains classiques réalisés au pétrin,
- pains spéciaux pétris au batteur,
- viennoiseries pétries à la main.

Les sujets de pains spéciaux et de viennoiseries font l'objet d'un tirage au sort.

Ci-joints :

- sujet (consignes et organisation : documents 1 à 5)*
- 5 sujets pour le tirage au sort
- documents d'évaluation :
 1. jury technique (en continu),
 2. jury produits finis,
 3. récapitulatif des notes.

* Chaque candidat doit être en possession des documents 1 à 5 :

- consignes pour la panification,
- tableau d'organisation du travail (en 2 exemplaires),
- fiche de fabrication (en 2 exemplaires).

Les fiches de fabrication (fiches techniques) sont remplies au préalable par le jury.

NB : Tout document d'organisation propre à chaque académie peut être utilisé.

Sujet interacadémique	Examens : CAP/BEP	Session 2000
Spécialités : CAP Boulanger BEP Alimentation option Boulanger		EP1 : Pratique professionnelle
		NOTE AUX CENTRES

GRILLE D'ÉVALUATION "JURY TECHNIQUE" (en continu)

<u>Date de l'évaluation</u>	<u>CANDIDAT n°</u>					
<u>Nom de l'évaluateur</u>		Très bien	Bien	Moyen	Passable	Médiocre
		Points	4	3	2	1 0

PAINS DE CONSOMMATION COURANTE

<u>Pétrissage</u> : contrôle de la pâte, réglage de la consistance, température...	<input type="checkbox"/>				
<u>Pesage</u> : respect des poids, rapidité, ajouts de morceaux, face lisse...	<input type="checkbox"/>				
<u>Façonnage</u> : réglage de la machine, rapidité, régularité...	<input type="checkbox"/>				
<u>Surveillance et contrôle de la pousse</u>	<input type="checkbox"/>				
<u>Mise au four</u> : dépose des pâtons sur le tapis, sur la pelle, coupe, buée...	<input type="checkbox"/>				
TOTAL Pain de consommation courante :	/ 20				

PAINS SPÉCIAUX dont pains décorés

<u>Pétrissage</u> : contrôle de la pâte, réglage de la consistance, température...	<input type="checkbox"/>				
<u>Façonnage</u> : rapidité, régularité, mise sur couches...	<input type="checkbox"/>				
<u>Surveillance et contrôle de la pousse</u>	<input type="checkbox"/>				
<u>Mise au four</u> : coupe, buée...	<input type="checkbox"/>				
<u>Décor</u> : activité, techniques utilisées...	<input type="checkbox"/>				
TOTAL Pains spéciaux :	/ 20				

VIENNOISERIE

<u>Pétrissage</u> : contrôle de la pâte, réglage de la consistance, température...	<input type="checkbox"/>				
<u>Soit manipulations des feuilletés</u> : beurrage, tourage, détaillage, rapidité...	<input type="checkbox"/>				
<u>Soit manipulations des pains au lait</u> : pesage, boulage, façonnage, rapidité...	<input type="checkbox"/>				
<u>Surveillance et contrôle de la pousse</u>	<input type="checkbox"/>				
<u>Crème pâtissière ou coupe des pains au lait</u> : cuisson, régularité des coupes...	<input type="checkbox"/>				
<u>Hygiène</u> : nettoyage du matériel utilisé, tenue vestimentaire...	<input type="checkbox"/>				
TOTAL Viennoiserie :	/ 20				

**B.E.P. Alimentation option boulanger
et double candidature**

Code 510-22104

(C.A.P. Boulanger)

Code 500-22111

EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Durée : 7 h 00

Coefficients : CAP 10 BEP 6

Sujet

(Consignes et organisation)

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : **5**

CONSIGNES POUR LA PANIFICATION**1. ORGANISATION :**

Le candidat doit organiser son travail en remplissant la fiche d'organisation en double exemplaire (documents 2/5 et 3/5). Le premier sera remis au jury avant le travail, le deuxième sera conservé par le candidat.

Les tableaux des documents 4/5 et 5/5, doivent être remplis et remis au jury avant le travail. Le jury inscrit les quantités sur le document 4/5 au préalable.

2. PÉTRISSAGE :

- Le pain classique sera pétri au pétrin,
- Le pain spécial sera pétri au batteur,
- La viennoiserie sera pétrie à la main.

3. FAÇONNAGE :

a) à la machine :

- La moitié des pains de 400 g,
- La moitié des baguettes,
- Les baguettes épis.

b) à la main :

- Le reste des produits.

4. ENFOURNEMENT :

a) au tapis :

- Les produits façonnés à la machine.

b) à la pelle :

- Les produits façonnés à la main.

Tous les produits devront être cuits entre : et

Sujet interacadémique	Examens : CAP / BEP	Session 2000	Sujet
Spécialités : CAP Boulanger BEP Alimentation option Boulanger		Epreuve EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE Consignes et Organisation	
Temps alloué : 7 h 00	Coefficients : CAP : 10 BEP : 6	Document 1/5 POUR LE CANDIDAT	

Date	TABLEAU D'ORGANISATION DU TRAVAIL
------------	--

Départ	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓
Heures ⇨							
Pain classique							
Pain décoré							
Pain spécial							
Viennoiserie							

- 1 carreau = 15 minutes
- **Bleu** pour le pétrissage
- **Jaune** pour les manipulations (pesage - boulage - façonnage)
- **Rouge** pour la cuisson

Tous les produits devront être cuits entre : et

Sujet interacadémique	Examens : CAP / BEP	Session 2000	Sujet
Spécialités : CAP Boulanger BEP Alimentation option Boulanger		Epreuve EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE Consignes et Organisation	
Temps alloué : 7 h 00	Coefficients : CAP : 10 BEP : 6	Document 2/5 POUR LE CANDIDAT	

Date	TABLEAU D'ORGANISATION DU TRAVAIL
------------	--

Départ	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓
Heures ⇒							
Pain classique							
Pain décoré							
Pain spécial							
Viennoiserie							

- 1 carreau = 15 minutes
- **Bleu** pour le pétrissage
- **Jaune** pour les manipulations (pesage - boulage - façonnage)
- **Rouge** pour la cuisson

Tous les produits devront être cuits entre : et

Sujet interacadémique	Examens : CAP / BEP	Session 2000	Sujet
Spécialités : CAP Boulanger BEP Alimentation option Boulanger		Epreuve EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE Consignes et Organisation	
Temps alloué : 7 h 00	Coefficients : CAP : 10 BEP : 6	Document 3/5 POUR LE CANDIDAT	

Candidat n°

Date	FICHE DE FABRICATION (Fiche technique) 1ère Partie : PAINS COURANTS
------------	--

⊃ **Commande** (quantité à compléter par le jury d'épreuves pratiques) :

QUANTITÉS	TYPES DE PAINS	POIDS CRU	POIDS CUIT	TOTAL
_____	Pains.....	_____	400 g	_____
_____	Baguettes.....	300 g	_____	_____
_____	Baguettes épis	_____	250 g	_____
_____	Ficelles.....	_____	100 g	_____
_____	Bâtards.....	330 g	_____	_____
_____	Pain décoré	1 200 g		_____
Quantité totale de pâte				_____

α **Poids** (à remplir par le candidat) :

Poids total de pâte	_____	Poids de sel	_____
% d'hydratation	_____	Poids de levure.....	_____
Poids de farine.....	_____	Poids de pâte fermentée.....	_____
Poids d'eau	_____	Poids d'améliorant.....	_____

⊃ **Méthodes et durées** (à remplir par le candidat) :

Type de pétrissage.....	_____	Durée en 1 ^{ère} vitesse.....	_____
Type de pétrin.....	_____	Durée en 2 ^e vitesse.....	_____
Durée du pointage.....	_____	Durée de l'apprêt	_____

⊃ **Températures** (à remplir par le candidat) :

BASE	FOURNIL	FARINE	EAU DE COULAGE	PATE	CUISSON
_____	_____	_____	_____	_____	_____

Sujet interacadémique	EXAMENS : CAP / BEP	SESSION 2000	SUJET
SPÉCIALITÉS : CAP BOULANGER BEP ALIMENTATION option BOULANGER		ÉPREUVE EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE Consignes et Organisation	
TEMPS ALLOUÉ : 7 h 00	Coefficients : CAP : 10 BEP : 8	DOCUMENT 4/5 POUR LE CANDIDAT, PUIS LE JURY	

Date	FICHE DE FABRICATION (Fiche technique) 2e Partie : Autres fabrications (à remplir par le candidat)
------------	--

⊃ PAINS SPÉCIAUX :

Quantité de levure	_____
Durée du pointage	_____
Durée de l'apprêt	_____
Durée de la cuisson.....	_____

Type de pétrissage	_____
Température de base	_____
Température de pâte	_____
Température de cuisson....	_____

⊃ VIENNOISERIES :

Quantité de matière grasse	_____
Quantité de levure	_____
Durée du pointage	_____
Durée de l'apprêt	_____
Durée de la cuisson.....	_____

Type de pétrissage	_____
Température de base	_____
Température de pâte	_____
Température de cuisson....	_____

⊃ PAIN DÉCORÉ :

- 500 g de pâte à décor sont fournis.
- La décoration est totalement libre.
- Seuls les formes, ou gabarits, réalisés pendant l'examen et les emporte-pièces de base fournis par le centre sont autorisés.

RAPPEL :

- LA COMMANDE EST PRÉPARÉE PAR LE JURY, PUIS REMISE AU CANDIDAT.
- LE CANDIDAT LA COMPLÈTE, PUIS LA REND AU JURY.

Sujet interacadémique	Examens : CAP / BEP	Session 2000	Sujet
Spécialités : CAP Boulanger BEP Alimentation option Boulanger		Epreuve EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE Consignes et Organisation	
Temps alloué : 7 h 00	Coefficients : CAP : 10 BEP : 6	Document 5/5 POUR LE CANDIDAT	