

**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 n° 1

→ Pains spéciaux et viennoiseries – Tirage au sort

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : **1**

TIRAGE AU SORT

SUJET N° 1

• Pains spéciaux : Pain de mie

	Pains de mie ronds pesés à	
	Pains de mie carrés fermés pesés à	
	Pains de mie carrés ouverts pesés à ...	

Recette :

750 g	farine de gruau
750 g	farine ordinaire
800 g	eau
45 g	sucré
30 g	poudre de lait
10 g	malt
80 g	matière grasse
30 g	sel
	levure

La dose de levure et les temps de fermentation sont laissés à l'appréciation du candidat.

• Viennoiseries : 18 pains aux raisins + 18 pains au chocolat
(en pâte levée feuilletée)

Recette :

500 g	farine ordinaire
500 g	farine de gruau
600 g	eau
100 g	sucré
50 g	poudre de lait
20 g	sel
10 g	malt
	matière grasse
	levure

Les doses de levure et de matière grasse, ainsi que les temps de fermentation, sont laissés à l'appréciation du candidat.

Le tourage doit se faire sur 2 pâtons.

LA CREME PATISSIÈRE nécessaire à la réalisation des pains aux raisins est à fabriquer par le candidat avec la recette suivante :

250 g	d'eau
25 g	de poudre de lait
50 g	de sucre
25 g	de poudre à flan
2	œufs

Sujet interacadémique	Examens : CAP / BEP	Session 2000	Sujet n° 1
Spécialités :	CAP Boulanger BEP Alimentation option Boulanger	Epreuve EP1 : PRATIQUE - TIRAGE AU SORT Pains spéciaux et viennoiseries	
Temps alloué : 7 h 00	Coefficients : CAP : 10 BEP : 6	Document 1/1 POUR LE CANDIDAT	

**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 n° 2

→ Pains spéciaux et viennoiseries – Tirage au sort

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : 1

TIRAGE AU SORT

SUJET N° 2

- Pains spéciaux : 6 pains de sons (pesés à 400 g).

Recette :

1 kg	farine de gruau
250 g	sons fins
850 g	eau
30 g	sel
20 g	poudre de lait
250 g	pâte fermentée levure

La dose de levure et les temps de fermentation sont laissés à l'appréciation du candidat.

- Viennoiseries : 18 pains aux raisins + 16 croissants
(en pâte levée feuilletée)

Recette :

500 g	farine ordinaire
500 g	farine de gruau
600 g	eau
100 g	sucre
20 g	sel
50 g	poudre de lait
10 g	malt
	matière grasse
	levure

Les doses de levure et de matière grasse ainsi que les temps de fermentation sont laissés à l'appréciation du candidat.

Le tourage doit se faire sur 2 pâtons.

LA CREME PATISSIÈRE nécessaire à la réalisation des pains aux raisins est à fabriquer par le candidat avec la recette suivante :

250 g	d'eau
25 g	de poudre de lait
50 g	de sucre
25 g	de poudre à flan
2	œufs

Sujet interacadémique	Examens : CAP / BEP	Session 2000	Sujet n° 2
Spécialités : CAP Boulanger BEP Alimentation option Boulanger		Epreuve EPI : PRATIQUE - TIRAGE AU SORT Pains spéciaux et viennoiseries	
Temps alloué : 7 h 00	Coefficients : CAP : 10 BEP : 6	Document 1/1 POUR LE CANDIDAT	

**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 n° 3

→ Pains spéciaux et viennoiseries – Tirage au sort

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : 1

TIRAGE AU SORT

SUJET N° 3

- Pains spéciaux : 6 pains de campagne (pesés à 500 g).

Recette :

1,3 kg farine ordinaire
130 g farine de seigle
650 g pâte fermentée
25 g sel
900 g eau
levure

La dose de levure et les temps de fermentation sont laissés à l'appréciation du candidat.

- Viennoiseries : 24 pains au lait (pesés à 75 g)

Recette :

500 g farine ordinaire
500 g farine de gruau
550 g eau
20 g sel
100 g sucre
50 g poudre de lait
10 g malt
matière grasse
levure

Les doses de levure et de matière grasse ainsi que les temps de fermentation sont laissés à l'appréciation du candidat :

- 12 petits pains façonnage navette, coupe ciseaux
- 12 petits pains façonnage divers, non coupés

Sujet interacadémique	Examens : CAP / BEP	Session 2000	Sujet n° 3
Spécialités : CAP Boulanger BEP Alimentation option Boulanger		Epreuve EP1 : PRATIQUE - TIRAGE AU SORT Pains spéciaux et viennoiseries	
Temps alloué : 7 h 00	Coefficients : CAP : 10 BEP : 6	Document 1/1 POUR LE CANDIDAT	

**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 n° 4

→ Pains spéciaux et viennoiseries – Tirage au sort

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : 1

TIRAGE AU SORT

SUJET N° 4

- **Pains spéciaux : 6 pains complets (pesés à 400 g)**

Recette :

1,4 kg farine complète
980 g eau
30 g sel
30 g poudre de lait
levure

Les doses de levure et les temps de fermentation sont laissés à l'appréciation du candidat.

- **Viennoiseries : 18 pains aux raisins + 18 pains au chocolat.**
(en pâte levée feuilletée)

Recette :

500 g farine de gruau
500 g farine ordinaire
600 g eau
100 g sucre
20 g sel
50 g poudre de lait
10 g malt
matière grasse
levure

Les doses de levure et de matière grasse ainsi que les temps de fermentation sont laissés à l'appréciation du candidat.

Le tourage doit se faire sur 2 pâtons.

LA CREME PATISSIÈRE nécessaire à la réalisation des pains aux raisins est à fabriquer par le candidat avec la recette suivante :

250 g d'eau
25 g de poudre de lait
50 g de sucre
25 g de poudre à flan
2 œufs

Sujet interacadémique	Examens : CAP/BEP	Session 2000	Sujet n° 4
Spécialités : CAP Boulanger BEP Alimentation option Boulanger		Epreuve EPI : PRATIQUE - TIRAGE AU SORT Pains spéciaux et viennoiseries	
Temps alloué : 7 h 00	Coefficients : CAP : 10 BEP : 6	Document 1/1 POUR LE CANDIDAT	

**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 n° 5

→ Pains spéciaux et viennoiseries – Tirage au sort

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : 1

TIRAGE AU SORT

SUJET N° 5

- **Pains spéciaux : 10 baguettes de Campagne (pesées à 300 g)**

Recette :

1,3 kg farine ordinaire
130 g farine de seigle
650 g pâte fermentée
25 g sel
900 g eau
levure

La dose de levure et les temps de fermentation sont laissés à l'appréciation du candidat.

- **Viennoiseries : 16 croissants + 18 pains aux raisins.
(en pâte levée feuilletée)**

Recette :

500 g farine de gruau
500 g farine ordinaire
600 g eau
100 g sucre
20 g sel
50 g poudre de lait
10 g malt
levure
matière grasse

Les doses de levure et de matière grasse ainsi que les temps de fermentation sont laissés à l'appréciation du candidat.

Le tourage doit se faire sur 2 pâtons.

LA CREME PATISSIÈRE nécessaire à la réalisation des pains aux raisins est à fabriquer par le candidat avec la recette suivante :

250 g d'eau
25 g de poudre de lait
50 g de sucre
25 g de poudre à flan
2 œufs

Sujet interacadémique	Examens : CAP/BEP	Session 2000	Sujet n° 5
Spécialités :	CAP Boulanger BEP Alimentation option Boulanger	Epreuve EP1 : PRATIQUE - TIRAGE AU SORT Pains spéciaux et viennoiseries	
Temps alloué : 7 h 00	Coefficients : CAP : 10 BEP : 6	Document 1/1 POUR LE CANDIDAT	