

Toutes académies		Session 2001	Code(s) examen(s)
Corrigé BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL METIERS DE L'ALIMENTATION			0106 MAL TS CBLG BIS
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Boulangerie			
Coefficient : 4	Durée : 6H30	Feuillet : 2/3	

BON D'ECONOMAT

MATIERES PREMIERES	PRODUITS FABRIQUES				
	<u>Pain spécial</u>	<u>Viennoiserie</u>	<u>Décor</u>	<u>Crème cuite</u>	<u>Poids total en g</u>
Farine T.55	6,0 kg				
Pâte fermentée	3,0 kg				
Farine de force T.45 (grau)		1,5 kg			
Farine de seigle T.130	0,9 kg				
Farine de grau					
Farine complète					
Sel	0,210 kg	0,030 kg			
Levure	0,160 kg	0,080 kg			
Cacao					
Sucre glace					
Sucre en grain					
Sucre		0,180 kg		0,100 kg	
Poudre à crème				0,050 kg	
Beurre pâte levée		0,750 kg			
Beurre (Pur Beurre)					
lait				0,500 kg	
Eau	3,9 kg				
Œufs:		16		2	
Dorure		4			
Raisins secs					
Pralines		10			
Fruits confits				0,200 kg	
Fécule					
Alcool (kirsch, rhum)				0,050 kg	

FICHE DE NOTATION

Candidat n° : _____

Pain Spécial	Décor
Pétrissage (Durée-Temps) 5	Présentation (originalité) 10
Pétrissage- Façonnage dextérité) 10	Finesse d'exécution 10
Cuisson (degré cuisson) 5	Originalité (Formes, décors) 10
Présentation (aspect, originalité) 15	Cuisson (degré cuisson) 10
Poids (Respect commande) 5	aspect (régularité) 10
Appréciation gustative 20	Présentation (respect commande) 15
TOTAL 60	TOTAL 20
	+
	TOTAL 60
	+
	TOTAL 10
	+
	TOTAL 30
	+
	TOTAL 20
	+
	TOTAL 100
	+
	TOTAL 200

Hygiène-Sécurité
Diagramme d'organisation
Bon d'économat
Total des points obtenus

10	+	30	+	20	=	200
Moyenne						
Points obtenus _____ × 4 = _____						

Toutes académies		Session 2001		Code(s) examen(s)
Corrigé		BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL		0106
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication – Option : Boulangerie		METIERS DE L'ALIMENTATION		MAL TS CBLG
Coefficient : 4		Durée : 6H30		BIS
				Feuillet : 3/3