

Toutes académies		Session 2001	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION		0106 MAL TS CBLG	
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Boulangerie			
Coefficient : 4	Durée : 6 heures 30	Feuillet :	1/3

PHASE 1

D'après les éléments qui vous sont communiqués ci-dessous, il vous est demandé d'établir :

- 1) Un organigramme annexe 1
- 2) Un bon d'économat (tenir compte de la pâte à brioche pétrie la veille par le centre d'examen) annexe 2

PHASE 2

Fabriquer et présenter ces produits en respectant l'organigramme élaboré en annexe 1.

PAIN SPÉCIAL (pâte fermentée fournie)

Pain de campagne sur pâte fermentée

Fabriquer :

- 12 baguettes de 350 g en pâte
- 12 pains de 600 g en pâte de formes différentes.
- 5 pains courts de 500 g en pâte.
- 1,5 kg de pâte pour la réalisation du pain décoré

VIENNOISERIE

A partir d'une pâte à brioche vous devez fabriquer: (pâte pétrie la veille par le centre d'examen)

- 10 brioches à têtes de 50 g en pâte
- 10 brioches aux pralines de 50 g en pâte.
- 2 tresses à 3 branches à 280 g en pâte
- 30 minis brioches de 2 formes différentes de 25 g en pâte
- Le reste de pâte sera utilisée pour confectionner 2 brioches garnies (ex : suisse, fruits...)

Le candidat réalisera 1/2 litre de crème pâtissière pour la garniture.

DÉCOR

Pain décoré Thème libre

Pâte fournie par le centre ou pétrie par le candidat

Toutes académies

Session 2001

Code(s) examen(s)

Sujet BACCALURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION

0106
MAL TS CBLG

Épreuve : E1C1.U13 Techniques de fabrication - Option : Boulangerie

Coefficient : 4

Durée : 6 heures 30

Feuillet : 2/3

N° DU
CANDIDAT :

.....

ANNEXE 1 - ORGANIGRAMME

	0h	1h	2h	3h	4h	5h	6h	7h	
Étude du sujet									
Préparations préalables Panification									
PAIN SPÉCIAL :									
Préparations préalables Viennoiserie									
VIENNOISERIE									
Préparations décor									
DÉCOR :									

BARÈME :

A titre indicatif

P. Spéciaux /5

Viennoiserie /5

Décor /5

Respect Commande /5

Présentation

Et logique

D'ensemble /10

NOTATION

_____/30

LÉGENDE :

Toutes académies		Session 2001	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION			0106 MAL TS CBLG
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Boulangerie			
Coefficient : 4	Durée : 6 heures 30	Feuillet :	3/3

ANNEXE 2

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					
Pâte fermentée					
Farine de force T.45 (grau)					
Farine de seigle T.130					
Farine de grau					
Farine complète					
Sel					
Levure					
Cacao					
Sucre glace					
Sucre en grain					
Sucre					
Poudre à crème					
Beurre pâte levée					
Beurre (Pur Beurre)					
lait					
Eau					
Œufs:					
Dorure					
Raisins secs					
Pralines					
Fruits confits					
Fécule					