

- PANIFICATION -

Calcul des matières premières à partir du sujet et d'un taux d'hydratation de 63 %

Sujet : Pétrissage amélioré.

- 4 pains de 500 g.
 - 2 pains parisiens de 400 g.
 - 2 couronnes de 500 g dont 1 couronne fendue et farinée.
 - 3 bâtards de 250 g.
 - 10 baguettes de 250 g.
 - 6 petits pains sandwiches de 80 g.
-
- Façonnage à la main de toutes les catégories de pains.
 - Mise au four au tapis enfourneur.
 - Avec les baguettes faire 3 baguettes coupe EPI.

Groupement académique du Grand Est	Session 2002	SUJET N°1	
B.E.P. Alimentation dominante Boulanger / C.A.P. Boulanger			
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle	Durée - 7 heures	Coef B.E.P. : 6 C.A.P. : 10	page 1/6

- VIENNOISERIE -

**a) Recette de la pâte levée feuilletée pour 1 kg de farine.
(pétrissage manuel ou au batteur) .**

Vous fabriquerez :

- 12 croissants
- 12 pains au chocolat

Avec le reste de la pâte vous confectionnerez des couques ne dépassant pas 100 g en poids y compris crème et fruits.

**b) Recette des pains au lait pour 800 g de farine.
(pétrissage manuel ou au batteur).**

Vous fabriquerez :

- 12 petits pains de 60 g en pâte.
- 12 tresses à 1 branche ou à 3 branches de 60 g en pâte.

NOTA : La crème pâtissière sera fournie par le centre d'examen.

- PAIN SPECIAUX -

**a) Recette des pains paysan pour 1,5 kg de farine.
(Pétrissage manuel ou au batteur)**

Vous fabriquerez :

- des pains de 350 g en pâte de formes différentes.

Retirer 800 g de pâte pour fabriquer un support de pain décoré en pâte morte.

**b) Recette du pain viennois pour 1 kg de farine Type 45 ou gruau.
(Pétrissage manuel ou au batteur)**

Vous fabriquerez :

- 5 baguettes de 350 g en pâte

ou

- 12 ficelles de 150 g en pâte

THEME DECOR : "LA GRAPPE DE RAISIN"

NOTA : La pâte morte sera fournie par le centre d'examen.

A REMPLIR EN DEUX EXEMPLAIRES

N° du candidat :

UNE FICHE TECHNIQUE EN VIENNOISERIE

VIENNOISERIE Recette : A	VIENNOISERIE Recette : B
NOTE : / 3	NOTE : / 3

- PANIFICATION -

Calcul des matières premières à partir du sujet et d'un taux d'hydratation de 63 %

Sujet : Pétrissage intensifié.

- 6 pains de 500 g.
 - 10 pains parisiens de 400 g.
 - 3 bâtards de 250 g.
 - 6 baguettes de 250 g.
-
- Façonnage à la main de toutes les catégories de pains.
 - Mise au four au tapis enfourneur.
 - Avec les baguettes faire 2 baguettes coupe EPI.
 - Avec les pains parisiens faire 2 coupes SAUCISSONS.

Groupement académique du Grand Est	Session 2002	SUJET N°2
B.E.P. Alimentation dominante Boulanger / C.A.P. Boulanger		
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle	Durée - 7 heures	Coef B.E.P. : 6 C.A.P. : 10
		page 1/6

- VIENNOISERIE -

**a) Recette de la pâte levée feuilletée pour 1 kg de farine.
(pétrissage manuel ou au batteur) .**

Vous fabriquerez :

- 12 croissants
- 12 pains au chocolat
- 10 pains au raisins

**b) Recette des pains au lait pour 800 g de farine.
(pétrissage manuel ou au batteur).**

Vous fabriquerez :

- 10 petits pains au lait pesés à 50 g.
- 10 tresses à une branche pesées à 50 g.
- 2 tresses à 3 branches (80 g par branche).

NOTA : La crème pâtissière sera fournie par le centre d'examen.

- PAIN SPECIAUX -

**a) Recette des pains de campagne pour 1,5 kg de farine.
(Pétrissage manuel ou au batteur)**

Vous fabriquerez :

- des bâtards pesés à 350 g.

Prélever 800 g de pâte pour fabriquer un support de pain décoré en pâte morte.

**b) Recette du pain de son pour 1 kg de farine.
(Pétrissage manuel ou au batteur)**

Vous fabriquerez :

- des boules et bâtards pesés à 300 g.

THEME DECOR : "LA NATURE"

NOTA : La pâte morte sera fournie par le centre d'examen.

A REMPLIR EN DEUX EXEMPLAIRES

N° du candidat :

UNE FICHE TECHNIQUE EN VIENNOISERIE

VIENNOISERIE Recette : A	VIENNOISERIE Recette : B
NOTE : / 3	NOTE : / 3

- 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 pains 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.

Groupement académique du Grand Est	Session 2002	SUJET N°3
B.E.P. Alimentation dominante Boulanger / C.A.P. Boulanger		
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle	Durée - 7 heures	Coef B.E.P. : 6 C.A.P. : 10
		page 1/6

- VIENNOISERIE -

**a) Recette de la brioche pour 800 g de farine.
(pétrissage au mélangeur ou manuel) .**

Vous fabriquerez :

- 12 brioches à tête de 50 g
- 6 brioches (pains 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.

- PAIN SPECIAUX -

a) Recette des pains paysan pour 2 kg de farine.

Vous fabriquerez :

- 5 boules de 250 g
- 5 bâtards de 250 g.

Retirer 1 kg de pâte pour fabriquer un support de pain décoré 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 bâtards de 350 g.

THEME DECOR : "LE MOULIN"

NOTA : La pâte morte sera fournie par le centre d'examen.

A REMPLIR EN DEUX EXEMPLAIRES

N° du candidat :

UNE FICHE TECHNIQUE EN PAINS SPECIAUX

PAINS SPECIAUX Recette : A	PAINS SPECIAUX Recette : B
NOTE : / 3	NOTE : / 3