

- PANIFICATION -

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

Sujet : Pétrissage amélioré.

- 5 pains de 500 g.
- 2 couronnes de 500 g.
- 5 pains de 400 g.
- 10 baguettes de 250 g.
- 10 petits pains de 50 g.

- Façonnage à la main de toutes les catégories de pains.
- Mise au four au tapis enfourneur.
- Les deux couronnes seront farinées et fendues au rouleau.
- Avec les pains de 400 g faire 2 coupes POLKA
- Avec les baguettes de 250 g : 2 baguettes seront coupées en EPI

Groupement académique du Grand Est	Session 2002	SUJET N°4
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.

Vous fabriquerez :

- 12 croissants
- 12 pains au chocolat

Avec le reste de la pâte vous confectionnerez des couques garnies crème et fruits.

b) Recette de la pâte levée brioche pour 1 kg de farine Type 45 ou 55.

Vous fabriquerez :

- 12 petites brioches à tête de 40 g en pâte.
- 5 tresses de 150 g en pâte. Tresses à 3 branches.

Avec le reste de la pâte faire 2 brioches couronnes.

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

- PAIN SPECIAUX -

a) Recette du pain de campagne pour 1,5 kg de farine.

Vous fabriquerez :

- des bâtards de 350 g en pâte.

Avec le reste de la pâte, vous confectionnerez une boule de 1 kg vous servant de support pour votre décor en pâte morte.

b) Recette du pain complet pour 1,5 kg de farine.

Vous fabriquerez :

- des bâtards de 350 g en pâte.
(Autorisé 10 g de gluten sec au kg de farine)

THEME DECOR : "LES LOISIRS"

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

FICHE DE FABRICATION

ANNEXE A UTILISER POUR LA REDACTION

Commande	Poids de pâte UNITE	Poids de pâte TOTAL
5 pains de 500 g		g
2 couronnes de 500 g		g
5 pains de 400 g		g
10 baguettes de 250 g		g
10 petits pains de 50 g		g
Taux d'hydratation 63 %	Poids de pâte	g
	Soit en kg	kg

FARINE	EAU	PATE

Quantité de levure
 Quantité de sel
 Quantité d'améliorant *
 Quantité de pâte fermentée *

* Facultatif

AU LITRE	POIDS TOTAL
	g
	g
	g
	g

Température de base

°
°
°
°
°

Température de la farine

Température de laboratoire

Température de l'eau

Température de la pâte

TEMPS DE PETRISSAGE	
1 ^{ère} V.	
2 ^{ème} V.	

NOTE : /8

A REMPLIR EN DEUX EXEMPLAIRES

N° du candidat :

UNE FICHE TECHNIQUE EN VIENNOISERIE

<p>VIENNOISERIE Recette :</p>	<p>A</p>	<p>VIENNOISERIE Recette :</p>	<p>B</p>
		<p>NOTE : / 3</p>	

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

- PANIFICATION -

Calcul des matières premières à partir du sujet et d'un taux d'hydratation de 64 %

Sujet : Pétrissage amélioré.

- 4 pains de 500 g.
- 2 bâtards de 400 g.
- 5 pains parisiens de 400 g.
- 10 baguettes de 250 g.
- 6 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 2 coupes EPI et 2 coupes POLKA.

Groupement académique du Grand Est	Session 2002	SUJET N°5	
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 800 g de farine.
(pétrissage manuel ou au batteur) .**

Vous fabriquerez :

- 14 croissants
- 14 pains au chocolat

**b) Recette de la brioche pour 0,800 kg de farine.
(pétrissage manuel ou au batteur).**

Vous fabriquerez :

- 12 brioches à tête pesées à 60 g
- 12 boules au sucre pesées à 60 g
- 2 couronnes pesées à 350 g.

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

- PAIN SPECIAUX -

**a) Recette des pains de campagne pour 2 kg de farine.
(Pétrissage manuel ou au batteur)**

Vous fabriquerez :

- des pains de 350 g en pâte de 3 formes différentes.

Retirer 1 kg de pâte pour fabriquer un support de pain décoré en pâte morte.

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

Vous fabriquerez :

- 5 boules pesées à 300 g

- 5 bâtards pesés à 300 g.

THEME DECOR : "LES MOISSONS"

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

- PANIFICATION -

Calcul des matières premières à partir du sujet et d'un taux d'hydratation de 65 %

Sujet : Pétrissage amélioré.

- 4 pains de 500 g.
 - 8 pains parisiens de 400 g.
 - 2 couronnes fendues de 400 g.
 - 6 baguettes de 250 g.
 - 4 ficelles de 100 g.
 - 6 pains restaurant de 50 g.
-
- Façonnage à la main de toutes les catégories de pains.
 - Mise au four au tapis enfourneur.
 - Avec les pains parisiens faire 2 coupes POLKA

Groupement académique du Grand Est	Session 2002	SUJET N°6	
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 800 g de farine.
(pétrissage manuel ou au batteur) .**

Vous fabriquerez :

- 10 croissants
- 10 pains au chocolat
- 10 petites couques

**b) Recette de la brioche pour 1 kg de farine.
(pétrissage manuel ou au batteur).**

Vous fabriquerez :

- 12 brioches à tête pesées à 60 g
- 12 navettes pesées à 60 g
- 2 couronnes pesées à 350 g (1 boulée, 1 façonnée)

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

- PAIN SPECIAUX -

**a) Recette des pains paysan pour 2 kg de farine.
(Pétrissage manuel ou au batteur)**

Vous fabriquerez :

- 5 boules pesées à 300 g
- 5 bâtards pesés à 300 g.

Retirer 1 kg de pâte pour fabriquer un support de pain décoré en pâte morte.

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

Vous fabriquerez :

- 2 baguettes pesées à 350 g
- 6 demi-baguettes pesées à 180 g.

THEME DECOR : "LES VENDANGES"

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

