

SUJET

Les fiches techniques jointes doivent être remplies selon les quantités données ci-dessous.

1 – PAIN COURANT Pétrissage amélioré et façonnage manuel

Vous réaliserez :

- 2 pains de 650 g
- 2 pains de 550 g
- 2 boulots de 350 g
- 2 flûtes de 550 g
- 4 baguettes de 350 g
- 2 épis de 350 g
- 6 petits pains de 100 g formes aux choix

POIDS CRU

2 – PAINS SPÉCIAUX Pétrissage au batteur et façonnage manuel

a) pain au son :

à partir de 1,5 kg de farines mélangées, vous réaliserez des pains de 550 g de 2 formes différentes au minimum.

b) pain de campagne :

à partir de 1,5 kg de farines mélangées, vous réaliserez des pains de 550 g de 3 formes différentes au minimum.

3 – VIENNOISERIES Pétrissage au batteur

a) pâte levée feuilletée :

À partir de 500 g de farine vous réaliserez 10 petits pains au chocolat et 10 croissants

b) pâte à brioche : (les poids non indiqués seront déterminés en fonction des moules)

À partir de 1 kg de farine vous réaliserez :

- * 1 tresse à 3 branches d'un poids total de 300 g de pâte
- * 1 couronne de 300 g de pâte
- * 1 brioche de Nanterre
- * 10 tresses à 1 branche de 50 g de pâte
- * 1 grosse brioche à tête
- * le reste en pièces fantaisies de 50 g de pâte

ACADÉMIE DE LILLE

Année : 1999

Spécialité : ALIMENTATION DOMINANTE BOULANGER

ÉPREUVE : EP1 - PRATIQUE PROFESSIONNELLE

N° du sujet : 99-2264

Temps maximum alloué :

Coefficient :

B.E.P.
C.A.P.

Folio
1/4

SUJET N° 1

4 – DÉCOR

Réaliser un décor en pâte morte, celui ci sera effectué sur un thème libre, présenté non cuit sur plaque. La pâte morte sera fournie par le formateur du centre d'examen. (2 couleurs)

5 – PRÉSENTATION ET NETTOYAGE

Vous devez présenter vos produits sur votre table, et nettoyer le matériel utilisé ainsi que votre poste de travail dans le temps imparti.

N.B. : LES PÉTRISSAGES POURRONT ÊTRE RÉALISÉS EN COMMUN.

ACADÉMIE DE LILLE

Année : 1999

Spécialité : ALIMENTATION DOMINANTE BOULANGER

ÉPREUVE : EP1 - PRATIQUE PROFESSIONNELLE

N° du sujet : 99-2264

Temps maximum alloué :

Coefficient :



Folio
2/4

FICHE DE FABRICATION "A"

N° de candidat :

NOTE TOTALE
/20

COMMANDE

- * 4 pains de 650 g g
 - * 4 boulots de 350 g g
 - * 5 flûtes de 550 g g
 - * 5 baguettes de 350 g g
- } **(2 points)**

POIDS TOTAL DE PÂTE	g	
Soit en Kg	kg	(1 point)

Taux d'hydratation : **(à déterminer par le professeur)**

		Recette de base (1 point)	Pétrissée
Quantité de farine	(1 point)	g	g
Quantité d'eau	(1 point)	g	g
Quantité de levure	(1 point)	g	g
Quantité de sel	(1 point)	g	g
Quantité d'améliorant		g	g
TOTAL		g	g

Température de base	° C	(0,5 point)
Température de la farine	° C	
Température du laboratoire	° C	
Température de l'eau	° C	(0,5 point)
Température de la pâte	° C	

Temps de pétrissage	
1ère V	2ème V

(1 point)

NOTE	/10
-------------	------------

FICHE DE FABRICATION "B"

N° de candidat :

VIENNOISERIE 1

(2,5 points)

VIENNOISERIE 2

(2,5 points)

PAIN SPÉCIAL 1

(2,5 points)

PAIN SPÉCIAL 2

(2,5 points)

NOTE /10

ACADÉMIE DE LILLE

Année : 1999

Spécialité : ALIMENTATION DOMINANTE BOULANGER

ÉPREUVE : EP1 - PRATIQUE PROFESSIONNELLE

N° du sujet : 99-2264

Temps maximum alloué :

Coefficient :



Folio
4/4