

# SUJET

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

**1 – ESSAI EN PANIFICATION** (Remplir la fiche de fabrication « A »)

4 pains de 650 g	}	POIDS CRU
4 boulots de 350 g		
5 flûtes de 550 g		
5 baguettes de 350 g		

**2 – VIENNOISERIE** (Remplir la fiche de fabrication « B »)

*a) pâte levée feuilletée :* à partir de 500 g de farine, confectionnez 10 croissants et 10 petits pains au chocolat.

*b) pâte à petits pains au lait :* à partir de 500 g de farine, confectionnez des petits pains au lait de 70 g de pâte, minimum 4 formes différentes.

**3 – PAINS SPÉCIAUX** (Remplir la fiche de fabrication B)

*a) pain de campagne :*

À partir de 2 kg de farine, confectionnez des pains de campagne de 550 g cru, minimum 3 formes différentes.

*b) pain complet :*

À partir de 2 kg de farine type 150, confectionnez des pains complet de 550 gr de pâte, 2 formes différentes.

*c) Décor pâte morte :*

Décor libre sur fond de pâte (cuisson facultative)

**REMARQUES :**

Pâte morte et pâte fermentée sont fournis par le centre d'examen.  
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

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

Folio

N° du sujet : 99-2297

Temps maximum alloué :

Coefficient :

1/3

**FICHE DE FABRICATION "A"**

N° de candidat : .....

<b>NOTE TOTALE</b>
/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)**

<b>POIDS TOTAL DE PÂTE</b> .....	g
<b>Soit en Kg</b> .....	kg

**(1 point)**

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

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

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

<b>Temps de pétrissage</b>	
1ère V	2ème V

**(1 point)**

<b>NOTE</b>	/10
-------------	-----

**FICHE DE FABRICATION "B"**

N° de candidat : .....

**PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE**

(3 points)

**PETITS PAINS AU LAIT**

(3 points)

**PAIN DE CAMPAGNE**

(2 points)

**PAIN COMPLET**

(2 points)

**NOTE** /10

**ACADÉMIE DE LILLE**

Année : 1999

**Spécialité : ALIMENTATION DOMINANTE BOULANGER**

ÉPREUVE : EP1 - PRATIQUE PROFESSIONNELLE

N° du sujet : 99-2297

Temps maximum alloué :

Coefficient :

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

Folio  
3/3