

Fiche de fabrication et d'organisation : (durée indéterminée)

La correction de cette fiche sera effectuée par le Président de jury ou son remplaçant avec l'aide d'un professeur. Ils apprécieront le résultat par rapport aux données fixées :

En aucun cas la note de la fiche de fabrication et d'organisation ne doit être communiquée au jury avant la fin des épreuves.

Le réglage du matériel de fermentation sera effectué par le responsable du fournil (température ne devant pas excéder 25 ° C)

1° - Fiche de fabrication (14 points)

Pains courants 6 points

Le responsable devra donner aux candidats :

- la commande de pains
- la température du fournil
- la température de la farine
- l'hydratation de la farine

Correction : Si le candidat s'est trompé dans les quantités, soit pour la farine, soit pour l'eau, soit pour le sel, entre 30 et 40 g/litre, soit pour la levure, entre 20 et 40 g/litre, soit pour la température de base, entre 48 et 56, il obtient 0 sur 6.

Pain spécial 4 points

Le responsable devra procéder au tirage au sort. Le candidat après celui-ci, indiquera sa recette et confectionnera (pétrissage batteur) l'une des recettes suivantes :

- 6 Pains de mie, carrés fermés poids selon moule
- 6 Pains viennois, baguettes moulées pesées à 300 g
- 6 Pains de son, pâtons pesés à 350 g
- 6 Pains complets, pâtons pesés à 350 g
- 6 Pains de campagne, pâtons pesés à 550 g
- 6 Pains de méteil, pâtons pesés à 400 g

Le poids des différents pâtons sera indiqué sur un tableau ainsi que sur la fiche tirée au sort

La recette proposée devra être conforme à la réglementation et aux bases données ;

faute très grave = 0 sur 4 (corrigé 1/2)

Les produits devront être façonnés manuellement et être disposés sur couches.

VIENNOISERIE 4 points

Le responsable devra procéder au tirage au sort. Le candidat, après celui-ci, indiquera sa recette et les quantités de crème, raisins, bâtons chocolat, sinécessaire pour la réalisation. Il confectionnera avec les bases fournies, l'une des quantités suivantes.

18 croissants, 18 pains au chocolat, 16 pains aux raisins

20 brioches individuelles à tête, 16 pains au lait

La recette proposée doit être conforme aux bases données (corrigé 2/2) avec tolérance d'usage : erreur grave, oubli = 0 sur 4. Le candidat pourra choisir la matière grasse (beurre ou margarine).

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	Session 1999
Durée : 7 h 00		EP1 - Pratique professionnelle
INSTRUCTIONS au président du jury et professeur responsable	Feuille : 1/2	BEP ALIMENTATION CAP BOULANGER

2° Fiche d'organisation (6 points)

Le responsable devra donner aux candidats :

- l'horaire disponible pour le pétrissage (1 heure après le début des épreuves pendant 60 mn)
- l'horaire disponible pour les cuissons (les deux dernières heures des épreuves)

Le candidat devra établir son diagramme d'organisation à partir de ces bases.

correction : - le temps d'exécution des **différentes** fabrications doit être bien déterminé.

- 1 point de moins par faute (**lecture** linéaire)
- les interventions ne doivent pas se chevaucher (**lecture** verticale)

La note finale sur 200 sera reportée sur le procès verbal :

- 20 points fiche
- 60 points pains courants
- 60 points pain spécial
- 60 points **viennoiserie**

Le règlement d'examen précise que toute note inférieure à la moyenne à chacune des **fabrications** est éliminatoire.

Toutefois, le jury a la possibilité de repêcher les candidats dans les cas suivants :

1 - Les candidats qui ont obtenu au **minimum**

- a) un total de **90/180** aux 3 fabrications
- b) **29/60** en pains courants verront cette note portée à **30/60**.

2 - Les candidats qui ont obtenu au minimum

- a) un total de **90/180** aux 3 fabrications
- b) **28/60** en pains courants verront cette note portée à **30/60** à condition que la note de chacune des 2 autres fabrications soit **égale ou** supérieure à **36/60**.

3 - Les candidats qui ont obtenu au **minimum**

- a) un total de **90/180** aux 3 fabrications
- b) une note éliminatoire comprise entre 25 et 30 soit en pains spéciaux soit en **viennoiserie**, verront cette note portée à **30/60**.

4 - Les candidats qui ont obtenu au minimum

- a) un total de **90/180** aux 3 fabrications
- b) 2 notes éliminatoires comprises entre 27 et 30 en pains spéciaux et en **viennoiserie**, verront chacune de ces notes portées à **30/60**

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	Session 1999
Durée: 7 h 00		EPI - Pratique professionnelle
INSTRUCTIONS au président du jury et professeur responsable	Feuille : 2/2	BEP ALIMENTATION CAP BOULANGER