

1° - Fiche de fabrication et d'organisation

Vous devez remplir les fiches de fabrication et d'organisation qui vous seront remises au début des épreuves après :

- un tirage au sort pour les pains spéciaux,
- un tirage au sort pour la **viennoiserie**

Vous remettrez la fiche de fabrication et d'organisation à la **fin** de l'épreuve pour photocopie.

Vous pouvez rectifier votre fiche de fabrication, si vous constatez une erreur durant l'épreuve en le signalant au Président du jury par une note écrite et signée.

2° - Pains courants

Vous recevrez les instructions du président du jury pour :

- les quantités à pétrir,
- l'utilisation du pétrin,
- l'utilisation du four.

Vous devez fabriquer, en une seule pétrissée, pétrissage **intensifié** et méthode directe, les trois catégories de pains mentionnées sur votre fiche en respectant votre commande.

3° - Pain spécial et pain décoré

Vous devez confectionner, au batteur, le pain spécial tiré au sort. Le poids des pâtons vous sera donné.

Vous devez confectionner pour votre boule décorée, un décor thème libre.

Vous devez tenir compte impérativement des instructions concernant l'utilisation du four.

4° - Viennoiserie

Vous devez confectionner les **viennoiseries** tirées au sort avec la pâte qui vous sera fournie :

- pour réaliser 18 croissants, ou 18 pains au chocolat ou 16 pains aux raisins, ou 20 brioches individuelles à tête, ou 16 pains au lait.

NOTE IMPORTANTE

L'ensemble de votre fabrication doit être présenté sur une table de travail 7 heures après le début des épreuves.

La fabrication des pains spéciaux, du pain décoré et de la **viennoiserie** se déroulera pendant les temps morts de l'épreuve de **panification**.

La pâte morte et la pâte à écrire vous seront fournies.

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	Session 1999
Durée : 7 h 00		EP1 - Pratique professionnelle
S U J E T	Feuille.: 1/2	BEP ALIMENTATION CAP BOULANGER

FICHE DE FABRICATION

PAINS COURANTS (pétrissage intensifié direct) 6 points.

- Réaliser la commande de pains cuits indiquée ci-dessous :

- Pains de 400 g
- Bâtards de 250 g
- Baguettes de 200 g
- Boule décorée

Hydratation : 0 %

Indiquez ci-dessous les quantités et les températures que vous allez utiliser pour faire votre pétrissée (2 chiffres après la virgule).

- Poids de pâte : - Améliorant :
 Poids de farine : - Température du fournil :
 - Poids d'eau : - Température de base :
 - Poids de levure : - Température de la farine :
 - Poids de sel : - Température de l'eau :

PAIN SPECIAL : 4 points

- Indiquez ci-dessous les ingrédients nécessaires pour réaliser

Recette de base	Coef.	Recette mise en oeuvre
.....
.....

VIENNOISERIE : 4 points

Avec 500 g de farine,
 Réalisez
 (par tirage au sort)
 Indiquez ci-dessous les ingrédients nécessaires et les quantités

FICHE D'ORGANISATION

HORAIRE D'ORGANISATION

6 Points

- Pains courants** : le pétrin est libre de [] à []
 : le four est libre de [] à []
Pains spéciaux : le four est libre de [] à []
Viennoiserie : le four est libre de [] à []
Pain décoré : le four est libre de [] à []

Comment utiliser le tableau
 d'organisation durant les 7 heures

- . 4 cases = 1 heure
- 1 case = 15 minutes

Symboles

- P = pétrissage (case(s) à colorier en bleu),
- T = Pesages, boulages, tournages détaillages, façonnages, décors (case(s) à colorier en vert),
- Case vide = Pointages, détentes, apprêts,
- c = cuisson (case(s) à colorier en rouge).

Ecrire avec l'encre noire

Panification courante																				
Pains spéciaux																				
Viennoiserie																				
Pain ou boule décorée																				

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	Session 1999
Durée : 7 h 00		EPI - Pratique professionnelle
SUJET	Feuille 2/2	BEP ALIMENTATION CAP BOULANGER

NOM
Prénom :
N° d'insc. :