

# SUJET N° 1

## PANIFICATION :

*Pain de consommation courante* (pétrissage au choix du candidat) :

- 12 pains pesés en pâte à 550 g dont 2 polkas,
- 10 baguettes pesées en pâte à 350 g dont 2 épis,
- 2 bâtards pesés en pâte à 350 g,
- 2 pains tordus pesés en pâte à 500 g,
- 8 petits pains pesés en pâte à 100 g 3 formes différentes,
- 3 couronnes pesées en pâte à 600 g.

**PAINS SPECIAUX :** *La pâte fermentée est fournie par le centre d'examen*

*Pain de campagne :*

Confectionner :

- 4 pains de 500 g en deux présentations différentes.

*Pain Viennois :*

Confectionner :

- 6 baguettes de 300 g.

## VIENNOISERIE :

*Pâte levée : pain au lait*

Sur la base de 1 kg de farine, confectionner :

- 20 petits pains au lait traditionnels,
- 20 petits pains fantaisies.

*Pâte levée feuilletée :*

Sur la base de 1 kg de farine, confectionner :

- 18 croissants,
- 18 pains au chocolat.

**DECOR SUR PATE :** *La pâte n'est pas fournie par le centre d'examen*

Sur la base de 500 g de farine, vous réaliserez un décor à plat sur le thème « Les Vendanges ».

<b>ACADEMIE DE GRENOBLE</b>			<b>SESSION 2000</b>	
<b>EXAMEN : CAP BOULANGER</b>			Durée : 7 heures	
<b>Epreuve : EP1 Pratique professionnelle</b>			Coefficient : 10	
Echelle :	Nb. Tirages :	<b>SUJET</b>	<b>N° 1</b>	Feuille : 1/1

# FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION C.A.P. BOULANGER

SESSION : \_\_\_\_\_ N° DU SUJET : \_\_\_\_\_ DATE : \_\_\_\_\_ N° CANDIDAT(E) : \_\_\_\_\_

<b>PAIN COURANT</b>		<b>POIDS DE PÂTE DE LA COMMANDE</b>	
<input type="checkbox"/> FARINE TYPE 55	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Taux d'hydratation du pétrissage	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> LEVURE BIOLOGIQUE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> pétrissage choisi (PA, PI, PVL)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> AMELIORANT (facultatif)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Chiffre de base	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> EAU DE COULAGE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> T° de la Farine	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> SEL	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> T° du fournil	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> PATE FERMENTEE (facultative)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> T° de l'eau de coulage	<input type="checkbox"/>

<b>LES PAINS SPECIAUX</b>			
<i>Nom du produit</i>		<i>Nom du produit</i>	
<i>Poids de pâte</i>		<i>Poids de pâte</i>	
<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	_____

<b>LA VIENNOISERIE</b>			
<i>Nom du produit</i>		<i>Nom du produit</i>	
<i>Poids de pâte</i>		<i>Poids de pâte</i>	
<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	_____

<b>ACADEMIE DE GRENOBLE</b>			<b>SESSION 2000</b>	
<b>EXAMEN : CAP/BEP BOULANGER</b>			Durée : 7 heures	
<b>Epreuve : EP1 Pratique Professionnelle</b>			Coefficient : 10	
Echelle :	Nb. Tirages :	<b>SUJET</b>	N°	Feuille :1/1