

## SUJET N°3

### PANIFICATION :

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

- 10 petits pains de 100 g en pâte (formes variées),
- 2 bâtards de 350 g en pâte,
- 12 baguettes de 350 g en pâte (dont 4 épis),
- 4 boules fantaisies de 400 g en pâte,
- 10 pains de 550 g en pâte (dont 2 coupes polka),
- 2 couronnes de 700 g en pâte (2 présentations).

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

**Pain de campagne :**

Réalisez :

- 5 pains de 400 g (formes et présentations variées).

**Pain de son :**

Réalisez :

- 5 pains de 400 g (formes et présentations variées).

### VIENNOISERIES :

**Pâte levée feuilletée :**

Sur la base de 1 kg de farine, réalisez :

- 18 croissants,
- 18 pains au chocolat.

**Pâte à brioche :**

Sur la base de 1 kg de farine, réalisez :

- 10 brioches parisiennes de 60 g,
- 10 brioches pralines de 60 g,
- 2 tresses (différentes) et 1 couronne avec le reste de pâte.

**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 de la "Saint Honoré".

<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°3</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>	
⌘ FARINE TYPE 55	⌘	⌘ Taux d'hydratation du pétrissage	⌘
⌘ LEVURE BIOLOGIQUE	⌘	⌘ pétrissage choisi (PA, PI, PVL)	⌘
⌘ AMELIORANT (facultatif)	⌘	⌘ Chiffre de base	⌘
⌘ EAU DE COULAGE	⌘	⌘ T° de la Farine	⌘
⌘ SEL	⌘	⌘ T° du fournil	⌘
⌘ PATE FERMENTEE (facultative)	⌘	⌘ T° de l'eau de coulage	⌘

<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>
⌘	⌘
⌘	⌘
⌘	⌘
⌘	⌘
⌘	⌘
⌘	⌘
⌘	⌘
⌘	⌘
⌘	⌘
⌘	⌘

<b>LA VIENNOISERIE</b>	
<i>Nom du produit</i>	<i>Nom du produit</i>
<i>Poids de pâte</i>	<i>Poids de pâte</i>
⌘	⌘
⌘	⌘
⌘	⌘
⌘	⌘
⌘	⌘
⌘	⌘
⌘	⌘
⌘	⌘
⌘	⌘
⌘	⌘
⌘	⌘

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