

SUJET N° 1

PANIFICATION :

Vous réaliserez la commande suivante à partir d'un pétrissage de votre choix :

- 2 pains de 400 g en pâte,
- 3 bâtards de 350 g en pâte,
- 10 baguettes de 350 g en pâte (dont 4 farinées),
- 3 auvergnats de 400 g en pâte,
- 2 boules fantaisies de 400 g en pâte,
- 10 pains de 550 g en pâte (dont 2 lamés Polka),
- 2 couronnes de 700 g en pâte (différentes).

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

Pain complet :

Confectionner :

- 5 pains de 400 g en pâte.

Pain de campagne :

Confectionner :

- 5 pains de 400 g en pâte (deux présentations différentes).

VIENNOISERIE :

Pâte levée feuilletée :

Sur la base de 1 kg de farine, confectionner :

- 18 croissants,
- 18 pains au chocolat.

Brioche :

Sur la base de 1 kg de farine, confectionner :

- 10 brioches à tête de 50 g,
- 10 brioches pralines de 50 g,
- 10 navettes de 50 g (coupe ciseaux),
- 2 tresses différentes 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 « La Saint Honoré ».

ACADEMIE DE GRENOBLE	SESSION 2001	SUJET N °1	TIRAGES
C.A.P. BOULANGER	Code examen :		
Epreuve : EP1 Pratique Professionnelle	Durée : 7 h	Coef. : 10	Page : 1/1

SUJET N° 2

PANIFICATION :

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

- 10 pains de 550 g en pâte dont 2 polkas,
- 8 baguettes de 350 g en pâte dont 2 épis,
- 4 ficelles de 150 g,
- 2 pains tordus de 500 g,
- 8 petits pains de 100 g en pâte en 3 formes différentes,
- 3 couronnes de 600 g en pâte.

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

Pain de campagne :

Confectionner :

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

Pain de son :

Confectionner :

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

VIENNOISERIE :

Pâte levée feuilletée :

Sur la base de 1 kg de farine, confectionner :

- 18 croissants,
- 18 pains au chocolat.

Pâte à brioche :

Sur la base de 1 kg de farine, confectionner :

- 10 brioches parisiennes de 60 g,
- 10 brioches pralines de 60 g,
- 1 couronne de 450 g,
- 1 tresse et 1 animal avec le reste.

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 « Saint Honoré ».

ACADEMIE DE GRENOBLE	SESSION 2001	SUJET N° 2	TIRAGES
C.A.P. BOULANGER	Code examen :		
Epreuve : EP1 Pratique Professionnelle	Durée : 7 h	Coef. : 10	Page : 1/1

SUJET N° 3

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

- 10 flûtes de 560 g (en pâte)
- 12 baguettes de 300 g (en pâte)
- 10 petits pains de 100 g (en pâte)
- 3 bâtards fendus de 400 g (en pâte)
- 2 couronnes au choix de 800 g (en pâte)

PAINS SPECIAUX :

Pain de campagne :

Confectionner :

- 4 pains de 500 g en deux formes différentes

Pain complet :

Confectionner :

- 4 bâtards de 500 g en deux coupes différentes

VIENNOISERIE :

Pâte levée feuilletée :

Sur une base de 1 kg de farine réaliser :

- 18 croissants
- 18 pains au chocolat

Brioche :

Sur une base de 1 kg de farine réaliser :

- 12 brioches à tête de 50 g chacune
- 12 navettes au sucre de 60 g chacune
- 2 couronnes au choix avec le restant 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 « le corbeau et le renard » de Jean de la Fontaine.

ACADEMIE DE GRENOBLE	SESSION 2001	SUJET N° 3	TIRAGES
C.A.P. BOULANGER	Code examen :		
Epreuve : EP1 Pratique Professionnelle	Durée : 7 h	Coef. : 10	Page : 1/1

SUJET N° 4

PANIFICATION :

Vous réaliserez la commande suivante à partir d'un pétrissage de votre choix :

- 8 petites pièces de 80 g en pâte (présentation libre),
- 6 ficelles de 120 g en pâte,
- 4 bâtards de 400 en pâte,
- 8 baguettes de 350 g en pâte dont 2 épis,
- 8 flûtes de 550 g en pâte (dont 1 polka et un saucisson farinés),
- 3 couronnes de 700 g en pâte au choix du candidat (présentation libre).

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

Pain de Campagne :

Confectionner :

- 5 bâtards de 500 g en pâte.

Pain Viennois :

Confectionner :

- 4 baguettes de 220 g en pâte,
- 8 petits pains de 120 g en pâte.

VIENNOISERIE :

Pâte levée feuilletée :

Sur la base de 1 kg de farine, confectionner :

- 18 croissants,
- 18 pains chocolat.

Brioche ou pâte levée :

Sur la base de 1 kg de farine, confectionner :

- 16 boules pralines et sucre de 50 g en pâte pièce,
- 2 couronnes coupe ciseaux de 450 g en pâte chacune,
- 1 tresse au choix avec le reste de pâte.

DÉCOR SUR PÂTE : *La pâte n'est pas fournie par le centre d'examen*

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

ACADEMIE DE GRENOBLE	SESSION 2001	SUJET N ° 4	TIRAGES
C.A.P. BOULANGER	Code examen :		
Epreuve : EP1 Pratique Professionnelle	Durée : 7 h	Coef. : 10	Page : 1/1

SUJET N° 5

PANIFICATION :

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

- 10 petits pains de 100 g en pâte (3 formes différentes),
- 2 ficelles de 150 g en pâte,
- 10 baguettes de 350 g en pâte (dont 2 épis),
- 2 bâtards de 350 g en pâte,
- 2 boules fantaisies de 400 g en pâte,
- 10 flûtes de 550 g en pâte (dont 2 en coupe saucisson),
- 2 pains tordus de 550 g en pâte,
- 2 couronnes de 700 g en pâte (2 formes différentes).

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

Pain au seigle :

Confectionner :

- 5 pains de 400 g en pâte (2 présentations différentes).

Pain de mie :

Confectionner :

- 5 pains de 350 g en pâte.

VIENNOISERIE :

Pâte à brioche

Sur la base de 1 kg de farine, réalisez : (tous les poids sont donnés en pâte)

- 10 têtes de 50 g,
- 5 navettes de 60 g,
- 5 pralinettes de 60 g,
- 2 couronnes de 350 g,
- 2 tresses différentes avec le reste de pâte.

Pâte levée feuilletée :

Sur la base de 1 kg de farine, réalisez :

- 18 croissants,
- 18 pains au chocolat.

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

Sur la base de 500g de farine, vous réaliserez un décor à plat que vous pourrez présenter cru ou cuit sur le thème « des moissons ».

ACADEMIE DE GRENOBLE	SESSION 2001	SUJET N °5	TIRAGES
C.A.P. BOULANGER	Code examen :		
Epreuve : EP1 Pratique Professionnelle	Durée : 7 h	Coef. : 10	Page : 1/1

SUJET N° 6

PANIFICATION :

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

- 10 flûtes de 550g chacune en pâte (dont 2 coupes « Polkas »),
- 12 baguettes de 350g chacune en pâte (dont 2 coupes « Epis »),
- 4 ficelles de 150g chacune en pâte,
- 12 petits pains de 100g chacun en pâte (4 façonnage différents),
- 2 couronnes de 600g chacune en pâte (2 formes différentes).

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

Pain de Méteil :

Confectionner :

- 4 pains de 500g chacun en pâte (2 formes différentes).

Pain viennois :

Confectionner :

- 6 baguettes de 300g chacune en pâte (2 coupes différentes).

VIENNOISERIE :

Pâte à brioche :

Sur la base de 1 kg de farine, confectionner :

- 12 navettes de 50g en pâte (coupe au ciseau),
- 12 brioches à tête de 50g en pâte.

Faites 2 couronnes des Rois avec le reste de pâte.

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 500g de farine, vous réaliserez un décor à plat sur le thème « la musique ».

ACADEMIE DE GRENOBLE	SESSION 2001	SUJET N°6	TIRAGES
C.A.P. BOULANGER	Code examen :		
Epreuve : EP1 Pratique Professionnelle	Durée : 7 h	Coef. : 10	Page : 1/1

SUJET N° 7

PANIFICATION :

Vous réaliserez la commande suivante à partir d'un pétrissage amélioré.

- 12 petits pains de 80 g en pâte,
- 4 ficelles de 200 g en pâte,
- 10 baguettes de 350 g (dont 2 en épis),
- 2 auvergnats de 400 g,
- 8 flûtes de 550 g,
- 1 bordelaise de 600 g,
- 1 couronne fendue de 600 g,
- 1 couronne différente de 600 g.

PAINS SPECIAUX :

Pain au son :

Confectionner :

- 3 tabatières de 400 g en pâte,
- 3 bâtards lamés à 400 g en pâte.

Pain au seigle :

Confectionner :

- 5 pâtons de 400 g en pâte (2 formes différentes).

VIENNOISERIE :

Pâte levée feuilletée :

Sur une base de 1 kg de farine, confectionner :

- 18 croissants,
- 18 pains au chocolat.

Pains au lait :

Sur une base de 1kg de farine, confectionner :

- 10 navettes sucrées de 70 g en pâte,
- 10 autres de 80 g en pâte (3 formes d'animaux),
- 1 tresse avec le reste de pâte.

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

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

ACADEMIE DE GRENOBLE	SESSION 2001	SUJET N°7	TIRAGES
C.A.P. BOULANGER	Code examen :		
Epreuve : EP1 Pratique Professionnelle	Durée : 7 h	Coef. : 10	Page : 1/1

SUJET N° 8

PANIFICATION :

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

- 12 petits pains de 100 g en pâte (3 formes différentes),
- 3 ficelles de 150 g en pâte,
- 8 baguettes de 350 g en pâte (dont 2 épis),
- 15 flûtes de 600 g en pâte (dont 3 polkas et 2 saucissons),
- 3 couronnes de 700 g en pâte (dont 1 fendue et 1 Bordelaise),
- 2 pains tressés de 400 g en pâte.

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

Pain de méteil :

Confectionner :

- 5 pains de 600 g en pâte.

Pain de campagne :

Confectionner :

- 6 pains de 400 g en pâte (2 formes).

VIENNOISERIE :

Pâte levée feuilletée :

Sur la base de 1 kg de farine, confectionner :

- 18 croissants,
- 18 pains au chocolat.

Pâte à brioche :

Sur la base de 1 kg de farine, confectionner :

- 12 brioches à tête de 50 g en pâte,
- 2 brioches couronnes de 400 g en pâte,
- 2 tresses avec le reste de la pâte (dont 1 à 2 branches hautes, 1 à 2 branches basses).

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 « fête de la musique ».

ACADEMIE DE GRENOBLE	SESSION 2001	SUJET N° 8	TIRAGES
C.A.P. BOULANGER	Code examen :		
Epreuve : EP1 Pratique Professionnelle	Durée : 7 h	Coef. : 10	Page : 1/1

SUJET N° 9

PANIFICATION :

Vous réalisez la commande suivante à partir d'un pétrissage de votre choix :

- 3 couronnes de 700 g en pâte (3 formes différentes dont 1 Bordelaise),
- 12 flûtes de 550 g en pâte (dont 2 polka),
- 8 baguettes de 350 g en pâte (dont 2 épis),
- 2 tabatières de 400 g en pâte,
- 2 auvergnats de 400 g en pâte (formes différentes),
- 3 pains fantaisies de 400 g en pâte (formes différentes),
- 12 petits pains fantaisies de 100 g en pâte (4 formes différentes au choix).

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

Méteil :

Confectionner :

- 6 pains de 400 g en pâte (2 formes différentes).

Viennois :

Confectionner:

- 5 baguettes de 300 g en pâte (2 coupes différentes),
- 2 bâtards de 150 g en pâte.

VIENNOISERIE :

Pâte Levée Feuilletée :

Sur la base de 1 kg de farine, confectionner :

- 18 pains au chocolat,
- 18 croissants.

Pâte à Brioche :

Sur la base de 1 kg de farine, confectionner :

- 2 tresses de 350 g en pâte (haute et basse),
- 1 couronne de 350 g en pâte (coupe ciseaux),
- 12 navettes de 60 g en pâte (coupe ciseaux),
- 6 têtes en moules à 60 g.

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 « Composition Florale » :
(2 sortes de fleurs, 1 céréale).

ACADEMIE DE GRENOBLE	SESSION 2001	SUJET N° 9	TIRAGES
C.A.P. BOULANGER	Code examen :		
Epreuve : EP1 Pratique Professionnelle	Durée : 7 h	Coef. : 10	Page : 1/1

SUJET N°10

PANIFICATION :

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

- 10 petits pains de 100 g en pâte (2 formes différentes)
- 8 baguettes de 350 g en pâte (dont 2 épis)
- 3 tabatières de 400 g en pâte
- 3 boules fantaisies de 400 g en pâte
- 12 flûtes de 550 g en pâte (dont 2 polkas)
- 4 couronnes de 600 g en pâte (2 sortes)

PAINS SPECIAUX :

Pain de campagne :

Confectionner :

- 5 pièces de 400 g en pâte (2 formes).

Pain complet :

Confectionner :

- 5 bâtards de 400 g en pâte.

VIENNOISERIE :

Pâte levée feuilletée :

Sur la base de 1 kg de farine, confectionner :

- 18 croissants,
- 18 pains au chocolat.

Pain au lait :

Sur la base de 1 kg de farine confectionner :

- 12 pains aux raisins de 70 g en pâte (crème pâtissière fournie),
- 12 navettes de 55 g en pâte (présentation libre),
- 1 tresse avec le reste de la 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 « carnaval ».

ACADEMIE DE GRENOBLE	SESSION 2001	SUJET N° 10	TIRAGES
C.A.P. BOULANGER	Code examen :		
Epreuve : EP1 Pratique Professionnelle	Durée : 7 h	Coef. : 10	Page : 1/1