

SUJET N°1

PANIFICATION

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

- 10 pains de 550 g de 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* - sur la base de 1 kg de farine, confectionnez :

- 4 pains en pâte en 2 formes différentes

☞ *Pain de méteil* - sur la base de 1 kg de farine, confectionnez :

- 5 pains en pâte en 2 formes différentes.

VIENNOISERIE

☞ *Pâte à brioche* - sur la base de 1 kg de farine, réalisez :

- 12 brioches à tête de 50 g,
- 12 brioches pralines de 50 g,
- 2 couronnes de brioche avec le reste de la pâte.

☞ *Pâte levée feuilletée* - sur la base de 1 kg de farine, réalisez :

- 18 croissants,
- 18 pains au chocolat.

PATE A DECOR (la pâte n'est pas fournie par le centre d'examen)

☞ Sur la base de 500 g de farine, vous devez réaliser un décor à plat sur le thème "des vendanges".

| | | | | |
|---|---------------|--------------|---------------------|---------------|
| ACADEMIE DE GRENOBLE | | | SESSION 1999 | |
| EXAMEN : CAP BOULANGER | | | Durée : 7 heures | |
| EPREUVE : EPI Pratique Professionnelle | | | Coefficient : 10 | |
| Echelle : | Nb. Tirages : | SUJET | N°1 | Feuille : 1/1 |

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION C.A.P. BOULANGER

SESSION : _____ N° DU SUJET : _____ DATE : _____ N° CANDIDAT(E) : _____

| PAIN COURANT | | ↳ Poids de pâte de la commande ↻ | |
|--------------------------------|---|---|---|
| ↳ 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 | ↻ |

LES PAINS SPECIAUX

| Nom du produit | Nom du produit |
|----------------|----------------|
| Poids de pâte | Poids de pâte |
| ↻ | ↻ |
| ↻ | ↻ |
| ↻ | ↻ |
| ↻ | ↻ |
| ↻ | ↻ |
| ↻ | ↻ |
| ↻ | ↻ |
| ↻ | ↻ |
| ↻ | ↻ |
| ↻ | ↻ |
| ↻ | ↻ |

LA VIENNOISERIE

| Nom du produit | Nom du produit |
|----------------|----------------|
| Poids de pâte | Poids de pâte |
| ↻ | ↻ |
| ↻ | ↻ |
| ↻ | ↻ |
| ↻ | ↻ |
| ↻ | ↻ |
| ↻ | ↻ |
| ↻ | ↻ |
| ↻ | ↻ |
| ↻ | ↻ |
| ↻ | ↻ |
| ↻ | ↻ |
| ↻ | ↻ |

ACADEMIE DE GRENOBLE

SESSION 1999

EXAMEN : CAP BOULANGER

Durée : 7 heures

EPREUVE : EP1 Pratique Professionnelle

Coefficient : 10

Echelle :

Nb. Tirages :

SUJET

N°1

Feuille : 1/1

SUJET N°2

PANIFICATION

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

- 8 petits pains pesés en pâte à 100 g en 2 formes différentes,
- 4 ficelles pesés en pâte à 150 g,
- 10 baguettes de 350 g en pâte dont 2 épis,
- 2 auvergnats de 400 g en pâte,
- 3 tabatières de 400 g en pâte,
- 10 flûtes de 600 g en pâte dont 1 polka et 1 saucisson,
- 2 couronnes au choix de 600 g en pâte.

PAINS SPECIAUX (la pâte fermentée est fournie par le centre d'examen)

☞ *Pain de campagne* - sur la base de 1 kg de farine, confectionnez :

- 5 pièces en pâte en 2 formes différentes (présentation libre)

☞ *Pain au seigle* - sur la base de 1 kg de farine, confectionnez :

- 5 pains en pâte en 2 formes différentes (présentation libre)

VIENNOISERIE

☞ *Pâte briochée* - sur une base 1 kg de farine, confectionnez :

- 12 pains aux raisins de 70 g pièce (crème pâtissière disponible),
- 1 couronne coupe ciseaux de 450 g en pâte,
- 3 tresses au choix avec le reste de pâte.

☞ *Pâte levée feuilletée* - sur une base de 1 kg de farine, confectionnez :

- 18 croissants,
- 18 pains au chocolat.

PATE A DECOR (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 "des moissons".

| | | | | |
|---|---------------|--------------|---------------------|---------------|
| ACADEMIE DE GRENOBLE | | | SESSION 1999 | |
| EXAMEN : CAP BOULANGER | | | Durée : 7 heures | |
| EPREUVE : EP1 Pratique Professionnelle | | | Coefficient : 10 | |
| Echelle : | Nb. Tirages : | SUJET | N°2 | Feuille : 1/1 |

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION C.A.P. BOULANGER

SESSION : _____ N° DU SUJET : _____ DATE : _____ N° CANDIDAT(E) : _____

| PAIN COURANT | | ⚡ Poids de pâte de la commande ⚡ | |
|--------------------------------|---|---|---|
| ⚡ 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 | ⚡ |

| LES PAINS SPECIAUX | | | |
|---------------------------|---|-----------------------|---|
| <i>Nom du produit</i> | | <i>Nom du produit</i> | |
| <i>Poids de pâte</i> | | <i>Poids de pâte</i> | |
| | ⚡ | | ⚡ |
| | ⚡ | | ⚡ |
| | ⚡ | | ⚡ |
| | ⚡ | | ⚡ |
| | ⚡ | | ⚡ |
| | ⚡ | | ⚡ |
| | ⚡ | | ⚡ |
| | ⚡ | | ⚡ |
| | ⚡ | | ⚡ |
| | ⚡ | | ⚡ |

| LA VIENNOISERIE | | | |
|------------------------|---|-----------------------|---|
| <i>Nom du produit</i> | | <i>Nom du produit</i> | |
| <i>Poids de pâte</i> | | <i>Poids de pâte</i> | |
| | ⚡ | | ⚡ |
| | ⚡ | | ⚡ |
| | ⚡ | | ⚡ |
| | ⚡ | | ⚡ |
| | ⚡ | | ⚡ |
| | ⚡ | | ⚡ |
| | ⚡ | | ⚡ |
| | ⚡ | | ⚡ |
| | ⚡ | | ⚡ |
| | ⚡ | | ⚡ |
| | ⚡ | | ⚡ |

| | | | | |
|--|---------------|--------------|---------------------|---------------|
| ACADEMIE DE GRENOBLE | | | SESSION 1999 | |
| EXAMEN : CAP BOULANGER | | | Durée : 7 heures | |
| EPREUVE : EP1 Pratique Professionnelle | | | Coefficient : 10 | |
| Echelle : | Nb. Tirages : | SUJET | N°2 | Feuille : 1/1 |

SUJET N°3

PANIFICATION

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

- 15 petits pains pesés en pâte à 100 g en 3 formes différentes,
- 10 baguettes de 300 g en pâte dont 2 épis,
- 4 bâtards de 300 g en pâte en 2 présentations différentes,
- 4 couronnes de 700 g en pâte, en 2 présentations différentes,
- 5 flûtes de 550 g en pâte.

PAINS SPECIAUX (la pâte fermentée est fournie par le centre d'examen)

☞ *Pain de campagne* - sur une base de 1 kg de farine, confectionnez :

- 5 pains en 2 formes différentes.

☞ *Pain de méteil aux raisins* - sur une base de 1 kg de farine, confectionnez :

- 3 bâtards de 400 g en pâte (coupe polka),
- 8 petits pains de 100 g en pâte.

VIENNOISERIE

☞ *Pâte à brioche* - sur une base 1kg de farine, confectionnez :

- 10 brioches à tête de 60 g pièce,
- 10 brioches rondes aux pépites de chocolat de 60 g en pâte chacune,
- 2 couronnes coupées aux ciseaux avec le restant de la pâte.

☞ *Pâte levée feuilletée* - sur une base de 1 kg de farine, confectionnez :

- 18 croissants,
- 18 pains au chocolat.

PATE A DECOR (la pâte n'est pas fournie par le centre d'examen)

☞ Sur une base total de 500 g de farine, vous réaliserez un décor à plat sur le thème "du printemps".

| | | | | |
|---|---------------|--------------|---------------------|---------------|
| ACADEMIE DE GRENOBLE | | | SESSION 1999 | |
| EXAMEN : CAP BOULANGER | | | Durée : 7 heures | |
| EPREUVE : EP1 Pratique Professionnelle | | | Coefficient : 10 | |
| Echelle : | Nb. Tirages : | SUJET | N°3 | Feuille : 1/1 |

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION C.A.P. BOULANGER

SESSION : _____ N° DU SUJET : _____ DATE : _____ N° CANDIDAT(E) : _____

| PAIN COURANT | | ↪ Poids de pâte de la commande ↻ | |
|--------------------------------|---|---|---|
| ↻ 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 | ↻ |

| LES PAINS SPECIAUX | | | |
|---------------------------|--|-----------------------|--|
| <i>Nom du produit</i> | | <i>Nom du produit</i> | |
| <i>Poids de pâte</i> | | <i>Poids de pâte</i> | |
| ↻ | | ↻ | |
| ↻ | | ↻ | |
| ↻ | | ↻ | |
| ↻ | | ↻ | |
| ↻ | | ↻ | |
| ↻ | | ↻ | |
| ↻ | | ↻ | |
| ↻ | | ↻ | |
| ↻ | | ↻ | |
| ↻ | | ↻ | |

| LA VIENNOISERIE | | | |
|------------------------|--|-----------------------|--|
| <i>Nom du produit</i> | | <i>Nom du produit</i> | |
| <i>Poids de pâte</i> | | <i>Poids de pâte</i> | |
| ↻ | | ↻ | |
| ↻ | | ↻ | |
| ↻ | | ↻ | |
| ↻ | | ↻ | |
| ↻ | | ↻ | |
| ↻ | | ↻ | |
| ↻ | | ↻ | |
| ↻ | | ↻ | |
| ↻ | | ↻ | |
| ↻ | | ↻ | |
| ↻ | | ↻ | |

| | | | | |
|--|---------------|--------------|---------------------|---------------|
| ACADEMIE DE GRENOBLE | | | SESSION 1999 | |
| EXAMEN : CAP BOULANGER | | | Durée : 7 heures | |
| EPREUVE : EP1 Pratique Professionnelle | | | Coefficient : 10 | |
| Echelle : | Nb. Tirages : | SUJET | N°3 | Feuille : 1/1 |

SUJET N°4

PANIFICATION

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

- 10 petits pains pesés en pâte à 100 g (formes diverses)
- 4 ficelles pesés en pâte à 150 g,
- 10 baguettes pesés en pâte à 350 g (dont 2 épis),
- 2 bâtards pesés en pâte à 350 g,
- 12 flûtes pesés en pâte à 600 g (dont 2 lamés Polka),
- 3 couronnes pesés en pâte à 600 g (différentes).

PAINS SPECIAUX (la pâte fermentée est fournie par le centre d'examen)

☞ *Pain au son* - sur une base de 1 kg de farine, confectionnez :

- 6 pâtons (2 formes)

☞ *Pain de méteil* - sur une base de 1 kg de farine, confectionnez :

- 6 pâtons (2 formes).

VIENNOISERIE

☞ *Pâte levée feuilletée* - sur une base 1000 g de farine, réalisez :

- 18 croissants,
- 18 pains au chocolat,

☞ *Pain au lait* - sur une base de 1000 g de farine, réalisez :

- 15 navettes,
- 15 autres (3 formes différentes)

PATE A DECOR (la pâte n'est pas fournie par le centre d'examen)

☞ Sur une base total de 500 g de farine, vous réaliserez un décor à plat sur le thème "la chasse".

| | | | | |
|--|---------------|--------------|---------------------|---------------|
| ACADEMIE DE GRENOBLE | | | SESSION 1999 | |
| EXAMEN : CAP BOULANGER | | | Durée : 7 heures | |
| EPREUVE : EP1 Pratique Professionnelle | | | Coefficient : 10 | |
| Echelle : | Nb. Tirages : | SUJET | N°4 | Feuille : 1/1 |