

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°4	Feuille : 1/1

SUJET N°5

PANIFICATION

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

- 12 petits pains pesés en pâte à 100 g (formes diverses),
- 3 ficelles pesés en pâte à 150 g,
- 10 baguettes pesés en pâte à 350 g (dont 2 épis),
- 3 boules fantaisies pesés en pâte à 400 g,
- 12 flûtes pesés en pâte à 600 g (dont 2 Polka et 1 saucisson),
- 4 couronnes pesés en pâte à 600 g (différentes).

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

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

- 6 pains (2 formes).

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

- 6 pains (2 formes).

VIENNOISERIE

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

- 18 croissants,
- 18 pains au chocolat.

☞ *Pâte à brioche* - sur une base de 1000 g de farine, confectionnez :

- 12 brioches à têtes de 50 g,
- 2 brioches couronnes de 400 g,
- 2 tresses différentes (avec le reste de la pâte).

PATE A DECOR (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 "St Valentin".

ACADEMIE DE GRENOBLE				SESSION 1999	
EXAMEN : CAP BOULANGER				Durée : 7 heures	
EPREUVE : EP1 Pratique Professionnelle				Coefficient : 10	
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET	N°5	Feuille : 1/1	

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION C.A.P. BOULANGER

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

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

LES PAINS SPECIAUX

<i>Nom du produit</i>	<i>Nom du produit</i>
<i>Poids de pâte</i>	<i>Poids de pâte</i>
<i>↻</i>	<i>↻</i>
<i>↻</i>	<i>↻</i>
<i>↻</i>	<i>↻</i>
<i>↻</i>	<i>↻</i>
<i>↻</i>	<i>↻</i>
<i>↻</i>	<i>↻</i>
<i>↻</i>	<i>↻</i>
<i>↻</i>	<i>↻</i>
<i>↻</i>	<i>↻</i>
<i>↻</i>	<i>↻</i>

LA VIENNOISERIE

<i>Nom du produit</i>	<i>Nom du produit</i>
<i>Poids de pâte</i>	<i>Poids de pâte</i>
<i>↻</i>	<i>↻</i>
<i>↻</i>	<i>↻</i>
<i>↻</i>	<i>↻</i>
<i>↻</i>	<i>↻</i>
<i>↻</i>	<i>↻</i>
<i>↻</i>	<i>↻</i>
<i>↻</i>	<i>↻</i>
<i>↻</i>	<i>↻</i>
<i>↻</i>	<i>↻</i>
<i>↻</i>	<i>↻</i>
<i>↻</i>	<i>↻</i>

ACADEMIE DE GRENOBLE			SESSION 1999	
EXAMEN : CAP BOULANGER			Durée : 7 heures	
EPREUVE : EP1 Pratique Professionnelle			Coefficient : 10	
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET	N°5	Feuille : 1/1

SUJET N°6

PANIFICATION

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

- 8 petits pains pesés en pâte à 100 g (formes diverses),
- 10 baguettes pesés en pâte à 350 g (dont 2 épis),
- 2 bâtards pesés en pâte à 350 g,
- 2 boules fantaisies pesés en pâte à 400 g,
- 12 flûtes pesés en pâte à 600 g (dont 2 lamés Polka),
- 1 pain tordu pesés en pâte à 700 g,
- 2 couronnes pesés en pâte à 600 g (1 fendue et 1 bordelaise).

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 pains (2 formes).

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

- 6 baguettes (coupes différentes).

VIENNOISERIE

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

- 18 croissants,
- 18 pains au chocolat.

☞ *Pâte briochée (crème pâtissière disponible)* - sur une base de 1000 g de farine, confectionnez :

- 10 navettes sucrées de 60 g,
- 10 pains aux raisins de 70 g,
- 2 tresses différentes (avec le reste de la pâte).

PATE A DECOR (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 "St Honoré".

ACADEMIE DE GRENOBLE				SESSION 1999	
EXAMEN : CAP BOULANGER				Durée : 7 heures	
EPREUVE : EPI Pratique Professionnelle				Coefficient : 10	
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET	N°6	Feuille : 1/1	

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION C.A.P. BOULANGER

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

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

LES PAINS SPECIAUX			
<i>Nom du produit</i>		<i>Nom du produit</i>	
<i>Poids de pâte</i>		<i>Poids de pâte</i>	
<i>⌘</i>		<i>⌘</i>	
<i>⌘</i>		<i>⌘</i>	
<i>⌘</i>		<i>⌘</i>	
<i>⌘</i>		<i>⌘</i>	
<i>⌘</i>		<i>⌘</i>	
<i>⌘</i>		<i>⌘</i>	
<i>⌘</i>		<i>⌘</i>	
<i>⌘</i>		<i>⌘</i>	
<i>⌘</i>		<i>⌘</i>	
<i>⌘</i>		<i>⌘</i>	

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

ACADEMIE DE GRENOBLE			SESSION 1999	
EXAMEN : CAP BOULANGER			Durée : 7 heures	
EPREUVE : EP1 Pratique Professionnelle			Coefficient : 10	
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET	N°6	Feuille : 1/1

SUJET N°7

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,
- 10 flûtes pesés en pâte à 600 g (dont 2 lamés Polka),
- 3 couronnes pesés en pâte à 600 g (différentes dont 1 bordelaise).

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

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

- 5 pains (formes différentes).

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

- 5 pâtons (2 formes).

VIENNOISERIE

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

- 18 croissants,
- 18 pains au chocolat.

☞ *Pâte à brioche* - sur une base de 1000 g de farine, confectionnez :

- 10 brioches à têtes de 60 g pièce,
- 10 brioches pralines de 60 g pièce,
- 2 tresses différentes (avec le reste de la pâte).

PATE A DECOR (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 "Fête des mères".

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

Feuille : 1/1