

Toutes académies	Session 2011	Code(s) examen(s)
Sujet	BACCALAUREAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	1106 BP P 07 et 08/06/11
Épreuve :	E2.U2 Pratique professionnelle	Feuillet : 1/1

MATÉRIEL OUTILLAGE DOCUMENTS À APPORTER PAR LE CANDIDAT
(Ces indications sont données au candidat lors de sa convocation à l'examen)

ATTENTION !

1. Le port de chaussures de type "Basket ou Tennis" est interdit lors de la pratique professionnelle.
2. Vous devez porter des chaussures répondant aux règles d'hygiène et de sécurité dans les métiers de l'alimentation.

- Fouet L 300
- Maryse L 350
- Spatule Elvea L 350
- Spatule Elvea L 250
- Spatule Elvea L 450
- Lame à scarifier
- Verre doseur
- Éplucheur économe
- Palette inox L 180
- Palette inox L 300
- Palette triangle L 70
- Pinceau plat LG 50
- Pinceau plat LG 30
- 1 corne plastique
- Douilles unies N°7, 10,14
- Douilles cannelées N°E7, C8, A8
- Couteau d'office L 100
- Couteau scie à entremets L 300
- Couteau de tour
- Brosse de tour
- 1 Boîte de découpoirs exoglass
- Pince à tarte
- Rouleau à pâte L 500
- Tapis de cuisson 60/40
- Ciseaux simples L 180
- Peigne à chocolat
- Coupe pâte rond et carré
- Thermomètres
- Essuie mains jetables
- Poches
- Balance
- Carnet de recettes personnelles autorisé à l'**exclusion de tout ouvrage professionnel**
- Tenue professionnelle complète
- Supports de thèmes personnels autorisés (Gabarit, formes, etc...)

Toutes académies	Session 2011	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAUREAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER		1106 BP P 07 et 08/06/11
Épreuve : E2.U2 Pratique professionnelle		

Matière d'œuvre Matériel Outillage Préparations Centre d'examen	Feuillet: 1/1
(Ce document est envoyé aux centres d'examen pour la préparation de l'épreuve ; si une partie du sujet est nécessaire à cette préparation, ne pas omettre de la rajouter sur ce document.)	

Bon d'économat par candidat

Produits à votre disposition			
15 cl de sirop 1.2624° densité. Chocolat (écriture au cornet) Pâte fermentée 1 kg Sauce pizza 0.200 kg			
Matériel à votre disposition			
1 cercle Ø 20 cm. et 6 cm. de hauteur 1 cercle à tarte Ø 24 cm Verre doseur plastique 1 L et 3 L par candidat			
Denrées à votre disposition			
Denrées	Quantités	Denrées	Quantités
Farine de tradition	7.200 kg	Lait	1.250 l
Farine T65	4 kg	Poudre à crème	0.120 kg
Seigle type 85	0.500 kg	Poudre de lait	0.010 kg
Farine complète	0.250 kg	Fondant	0.250 kg
Sel	0.350 kg	Fromage râpé	0.200 kg
Levure biologique	0.150 kg	Olives noires	0.050 kg
Œuf	20	Anchois à l'huile	0.030 kg
Sucre	0.400 kg	Tomates	0.500 kg
Sucre glace	0.200 kg	Thon au naturel	0.200 kg
Beurre	1.100 kg	Persil	QS
Beurre tourage	0.300 kg	Crème	½ l
Pralines concassées	0.100 kg	Framboises surgelées	0.200 kg
Gélatine feuille	0,012 kg	Purée de framboises	0.400 kg
Alcool de framboises	0.020 kg	Pâte d'amande	0.100 kg
Nappage neutre	0.200 kg	Couverture de chocolat noir	0.300 kg
Amandes effilées	0.100 kg	Couverture de chocolat ivoire	0.300 kg
Sucre cristal	0.200 kg	Couverture de chocolat lactée	0.300 kg

À disposition :

Feuille guitare, feuille rhodoïd, feuille de cuisson, colorant liquide, colorant liposoluble, carton de présentation, alcools, sel, vanille, crème de tartre, sucre inverti, vinaigre, nappage blond, épices.