

Toutes académies	Session 2011	Code(s) examen(s)
<b>Sujet</b> BACCALAUREAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER		1106 BP P 09 et 10/06/11
Épreuve : U2.E2 Pratique Professionnelle		

<b>Matière d'œuvre Matériel Outillage</b> <b>Préparations Centre d'examen</b>	Feuillet: <b>1/1</b>
Préciser la quantité par candidat	(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

Produits à votre disposition			
15 cl de sirop 1.2624° densité. 0.200 kg Crème au beurre ( finition des religieuses) 0.050 kg Chocolat (écriture au cornet) Compote de pommes 0.300 kg 1 kg pâte fermentée			
Matériel à votre disposition			
1 cercle Ø 20 cm. et 6 cm. de haut. Verre doseur plastique 1L et 3L			
Denrées à votre disposition			
Denrées	Quantités	Denrées	Quantités
Farine de tradition	7.500 kg	Lait	1.500 l
Farine	4 kg	Poudre à crème	0.080 kg
Farine complète	0.300 kg	Vanille gousse	2
Farine de seigle type 170	0.500 kg	Fondant	0.500 kg
Farine de seigle type 85	0.300 kg	Pommes	1.500 kg
Sel	0.190 kg	Fromage râpé	0.100 kg
Levure biologique	0.110 kg	Olive verte	0.050 kg
Œuf	20	Saucisse Strasbourg	2 pcs
Sucre	1 kg	Anchois à l'huile	0.030 kg
Beurre	0.400 kg	Roquefort	0.080 kg
Beurre tourage	0.400 kg	Mousse de canard	0.150 kg
Pralines	0.100 kg	Jambon blanc	0.080 kg
Gélatine feuille	6 pcs	Noix	0.050 kg
Fécule de pommes de terre	0.030 kg	Crème	½ l
Alcool de poires	3 cl	Poires au sirop	0.400 kg
Nappage neutre	0.200 kg	Pâte d'amande	0.100 kg
Sucre glace	0.100 kg	Couverture de chocolat noir	0.300 kg
Amandes hachées	0.100 kg	Couverture de chocolat ivoire	0.300 kg
		Couverture de chocolat lactée	0.300 kg

#### À disposition :

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

Toutes académies	Session 2011	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAUREAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER</b>		1106 BP P
Épreuve : U2.E2 Pratique Professionnelle		09 et 10/06/11 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
- 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...)