

Toutes académies		Session 2011	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAUREAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER</b>			
Épreuve : U2.E2 Pratique professionnelle			
Coefficient : 9	Durée : 10 heures	Feuillet : 1/7	

### Calculatrice autorisée selon la réglementation en vigueur

**Vous disposez d'un temps global de 10 heures réparti sur deux journées pour cette sous épreuve qui comporte deux phases :**

- **Une phase organisation sous forme écrite d'une durée de 30 minutes minimum et de 1 heure maximum.**
- **Une phase de transformation – réalisation sous forme pratique.**

### ORGANISATION GÉNÉRALE DE L'ÉPREUVE

**1<sup>ère</sup> Journée :** 13h-17h.

**12h30** Appel des candidats

**13h** Début de l'épreuve-Distribution du sujet  
Phase écrite (1h maximum) ordonnancement des étapes de préparation et de fabrication pour les deux journées (présence du commis la première journée)

**À partir de 13h30** Réalisation des préparations préliminaires, assisté du commis.

**17h** Fin de la 1<sup>ère</sup> journée

**2<sup>ème</sup> Journée :** 8h-15h (pause repas 1h)

**7h30** Appel des candidats

**8h** Début de l'épreuve

**8h-12h30** Phase pratique de fabrication.

**12h30-13h30** Pause repas

**13h30-14h50** Phase pratique de fabrication  
Phase de présentation → présentation du buffet.

**À partir de 14h50** Phase de dégustation et d'argumentation commerciale (10 minutes).

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2011</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAUREAT PROFESSIONNEL - BOULANGER PÂTISSIER</b>			
<b>Épreuve :</b> U2.E2 Pratique professionnelle			
<b>Coefficient :</b> 9	<b>Durée :</b> 10 heures	<b>Feuillet :</b> 2/7	

**1<sup>ère</sup> Journée – Organisation - Préparation-Réalisation**

1. Établir l'organisation prévue pour la durée de l'examen (**ANNEXE 3**) et compléter la fiche recettes (**ANNEXE 2**) à rendre avec la phase 2.
2. Préparation et réalisation de la première journée aidée du commis.

**2<sup>ème</sup> Journée – Réalisation – Présentation - Argumentation**

1. Réalisation des fabrications.
2. Présentation du buffet.
3. Dégustation et argumentation commerciale.

**Thème à respecter : La fête de la musique**

COMMANDE	ON VOUS DEMANDE DE
<p><b><u>Boulangerie :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b><u>Pain de tradition française</u></b> : (produits cuits) 12 pains de 0.400 kg dont 2 couronnes, 10 baguettes non farinées de 0.250 kg, 16 petits pains de 0.055 kg en 4 formes différentes. 1 pizza 6 pers. (0.350 kg de pâte).</li> <li>➤ <b><u>Pain spécial</u></b> : (produits cuits) 8 pains de 0.400 kg en 2 formes minimum</li> <li>➤ <b><u>Pâte levée feuilletée</u></b> : 12 minis croissants 12 minis pains au chocolat 12 minis roulés aux pralines concassées</li> <li>➤ <b><u>Décor en pain party</u></b> : 1 décor fête de la musique</li> </ul> <p><b><u>Pâtisserie :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b><u>Entremets</u></b> : 1 charlotte aux framboises Ø 20 cm., fiche technique fournie à titre indicatif (<b>ANNEXE 1</b>) .</li> <li>➤ <b><u>Petits gâteaux</u></b> : 10 éclairs chocolat, 1 Paris Brest 4/6 pers Ø 16 cm</li> <li>➤ <b><u>Petits fours</u></b> : 300 g de sablés Diamants cuits (environ 20 pièces)</li> <li>➤ <b><u>Pâte à foncer</u></b> : 1 quiche au thon/tomates 8 pers</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Réaliser à partir de 7 kg de farine de tradition française un pétrissage amélioré avec autolyse en pointage différé, façonnage, fermentation et cuisson pour la réalisation des pains de tradition française.</li> <li>➤ Réaliser à partir de 2 kg de farine le pétrissage, façonnage, fermentation et cuisson pour la réalisation des pains de campagne.</li> <li>➤ Réaliser une pâte levée feuilletée à partir de 0.5 kg de farine, façonner, fermentation et cuisson des différentes minis viennoiseries.</li> <li>➤ Réaliser à partir de 1 kg de farine une pâte à pain party, découpe, fermentation, cuisson, finition.</li> <li>➤ Réaliser les éléments constitutifs de la charlotte aux framboises.</li> <li>➤ Monter l'entremets, finition de la charlotte aux framboises.</li> <li>➤ Réaliser une pâte à choux à partir d'1/4 L de liquide, dresser et cuire.</li> <li>➤ Réaliser une crème mousseline à partir de 1 L de lait et garnir les éclairs et le Paris Brest.</li> <li>➤ Mettre au point le fondant pour le glaçage des éclairs.</li> <li>➤ Mettre en valeur vos réalisations en pâte à choux.</li> <li>➤ Réaliser une pâte sablée Diamants à partir 0.200 kg de farine, détailler, cuire.</li> <li>➤ Réaliser une pâte à foncer à partir de 0.250 kg de farine, foncer, garnir et cuire pour réaliser la quiche au thon/tomates.</li> <li>➤ Présenter et mettre en valeur vos réalisations.</li> </ul>

**Points importants :**

- La présentation doit se faire sur un emplacement d'environ 1m50, une nappe sera mise à disposition par le centre.
- S'il vous reste du temps avant la fin de l'épreuve, utilisez-le pour apporter une touche personnelle dans la finition de votre travail.

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2011</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAUREAT PROFESSIONNEL</b>			
<b>BOULANGER PÂTISSIER</b>			
<b>Épreuve :</b> U2.E2 Pratique professionnelle			
Coefficient : 9	Durée : 10 heures	Feillet : 3/7	

## ANNEXE 1

### FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION (à titre indicatif)

<b>CHARLOTTE AUX FRAMBOISES</b>			
<b>Recettes</b>		<b>Progression</b>	
<u>Biscuit cuillère :</u>			
Blancs d'œufs	0.120 kg	<u>RÉALISER</u> : le biscuit cuillère	
Sucre	0.100 kg	<u>DRESSER</u> : les biscuits cuillère (hauteur 6 cm) et 2	
Jaunes d'œufs	0.080 kg	disques (Ø18 cm)	
Farine	0.100 kg	<u>CUIRE</u>	
<u>Mousse Framboise :</u>			
Purée de framboise	0.400 kg	<u>RÉALISER</u> : la mousse framboise	
Gélatine feuille	0.012kg		
Crème fouettée	0.400 kg		
Blanc d'œuf	0.040 kg		
Sucre	0.080 kg		
Garniture : framboises surgelées	0.200 kg		
<u>Punch framboise :</u>			
Eau	0.100 kg	<u>MONTER</u> : l'entremets (cercle de 6 cm de hauteur et de	
Sucre	0.125 kg	Ø 20 cm)	
Alcool de framboise	0.020 kg	Garnir l'entremets préalablement chemisé avec le biscuit en disposant des framboises à l'intérieur.	
<u>Finition et Décor :</u>		<u>FINITION &amp; DÉCOR</u> : libre sur le thème de	
Nappage neutre	0.150 kg	<b>"La fête de la musique"</b>	
Chocolat de couverture noire	0.250 kg	À partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets par une finition et un décor	
Framboises surgelées	0.100 kg		
Pâte d'amande (33%)	0.100 kg		
Colorants divers	QS		
<b>Croquis</b>		<p>Le diagramme illustre la structure de la charlotte. À gauche, une section en coupe montre une couche de biscuits cuillère (carrés) sur une base de mousse framboise. À droite, une vue de dessus montre une disposition circulaire de biscuits cuillère, avec des framboises surgelées placées entre eux. Des flèches pointent vers les différentes parties du croquis, accompagnées de légendes : 'Finition et décor libres' (pointant vers un élément décoratif en haut à gauche), 'Biscuit cuillère' (pointant vers les biscuits en coupe et en vue de dessus), 'Framboises surgelées' (pointant vers les fruits en vue de dessus), et 'Mousse Framboises' (pointant vers la base en coupe).</p>	

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2011</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAUREAT PROFESSIONNEL</b> <b>BOULANGER PÂTISSIER</b>			
<b>Épreuve :</b> U2.E2 Pratique professionnelle			
Coefficient : 9	Durée : 10 heures	Feuillet : 4/7	

## ANNEXE 2 (à rendre avec la copie)

### FICHES RECETTES (à titre indicatif)

<b>Tradition Française en pétrissage amélioré en pointage différé</b>	<b>Quantité de Matière Première</b>	<b>Températures Temps de pétrissage</b>	<b>Commande : Cuits</b>
Farine de tradition Sel Levure Eau (TH= .....%)  Masse de pâte	7 kg ..... ..... ..... .....	T°B : ..... T° eau : ..... Pétrissage : 1 <sup>ère</sup> ..... 2 <sup>ème</sup> .....	12 pains de 0.400 kg dont 2 couronnes, 10 baguettes non farinées de 0.250 kg, 16 petits pains de 0.055 kg en 4 formes différentes. 1 pizza 6 pers à 350 g <b>en pâte</b>
<b>Pains de Campagne</b>			<b>Commande :</b>
Farine Farine de seigle T85 Farine complète Sel Levure Pâte fermentée Eau  Masse de pâte	1.520 kg 0.240 kg 0.240 kg 0.036 kg 0.010 kg 0.600 kg 1.400 L  4.046 kg	T°B : 60 C° Pétrissage : 1 <sup>ère</sup> ..... 2 <sup>ème</sup> .....	Réaliser 8 pains de 0.400 kg en 2 formes minimum
<b>Pâte levée feuilletée</b>			<b>Commande :</b>
Farine Sel Sucre Levure Poudre de lait Beurre doux Eau Beurre tourage	0.500 kg 0.010 kg 0.050 kg 0.020 kg 0.010 kg 0.100 kg 0.240 kg 0.300 kg	T°B : 50 °c Pétrissage : 1 <sup>ère</sup> ..... 2 <sup>ème</sup> .....	Réaliser 12 minis croissants 12 minis pains au chocolat 12 minis pains aux pralines concassées
<b>Pain party</b>		<b>Pâte à écriture</b>	<b>Commande :</b>
Farine Farine de seigle T85 Sel Levure Eau Beurre ou margarine Pâte fermentée	0.850 kg 0.150 kg 0.020 kg 0.030 kg 0.450 kg 0.050 kg 0.150 kg	Blanc d'œuf Poudre de cacao	1u QS Réaliser un décor en relation avec le thème de la commande.

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2011</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAUREAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER</b>			
<b>Épreuve :</b> U2.E2 Pratique professionnelle			
Coefficient : 9	Durée : 10 heures	Feuillet : 5/7	

## ANNEXE 2 suite (à rendre avec la copie)

<b>Garniture pizza</b>		<b>Pâte pizza</b>		<b>Commande :</b>
Se référer au bon d'économat		Prélevé sur la fournée de tradition française		0.350 kg
Réaliser 1 pizza de 30 cm de diamètre				
<b>Pâte à Choux</b>		<b>Crème mousseline</b>		<b>Commande :</b>
Eau et/ou lait	0.250 kg	Lait	1 L	Réalisez 2 sortes de produits dont un glacé au fondant 10 éclairs chocolat, 1 Paris Brest 4/6 pers Ø 16 cm
Matière grasse	0.125 kg	Beurre à chaud	0.250 kg	
Sel	0.003 kg	Sucre	0.250 kg	
Sucre (facultatif)	0.005 kg	Jaunes d'œufs	0.100 kg	
Farine	0.200 kg	Poudre à crème	0.120 kg	
œufs	5 à 6 u	Beurre à froid	0.250 kg	
		Praliné	0.150 kg	
		Chocolat fondu	0.100 kg	
<b>Pâte à Foncer</b>		<b>Appareil à flan salé</b>		<b>Commande :</b>
Farine	0.250 kg	Lait	0.125 kg	Foncer un cercle de 8 pers, Ø 24 cm pour réaliser une quiche Thon/tomates Mise en valeur à votre initiative
Matière grasse	0.125 kg	Crème	0.125 kg	
Sel	0.005 kg	Œufs	2 u	
Sucre	0.010 kg	Jaunes d'œufs	0.040 kg	
Œufs	2 u	Farine	0.010 kg	
Eau	0.060 kg	Sel/poivre/muscade	QS	
<b>Sablé diamants</b>				<b>Commande :</b>
Sucre glace	0.100 kg			Réaliser 300 g de sablés Diamants cuits (environ 20 pièces)
Beurre	0.110 kg			
Vanille	QS			
Jaunes d'œufs	0.040 kg			
Farine	0.200 kg			
Sucre cristal	QS			
<b>Entremets</b>				Suivant la fiche technique (ANNEXE 1)
<b>Présentation</b>		Mettre en valeur l'ensemble de votre production en respectant le thème "La fête de la musique" sur la pièce de décor de boulangerie et l'entremets.		

# Annexe 3

## JOURNÉE N°1

## JOURNÉE N°2

	13H	14H	15H	16H	17H	8H	9H	10H	11H	12H	12H30	13H30	14H	15H
<b>BOULANGERIE</b>														
Pain tradition française														
Pains spéciaux														
<b>VIENNOISERIE</b>														
Pâte levée Feuilletée Ou Pâte briochée														
<b>PRODUITS DE PÂTE À CHOUX</b>														
Pâte à choux														
Garniture et finition														
<b>TRAITEUR BOULANGER/PÂTISSIER</b>														
Pâtes														
Garniture et finition														
<b>ENTREMETS</b>														
Biscuit														
Garniture														
Montage/Finition entremets														
<b>PETITS FOURS SECS</b>														
Petits fours secs														
<b>DÉCORS</b>														
Pain décoré pâte à party et /ou pâte morte														

Coefficient : 9

Durée : 10h

Feuillet : 6/7

Épreuve : U2.E2 Pratique professionnelle

**Sujet Baccalauréat Professionnel  
BOULANGER PÂTISSIER**

Session 2011

### LEGENDE

**Pé** : pétrissage – **To** : tourage – **Fa** : façonnage – **Dv** : diviser – **Cu** : cuisson – **Ré** : Réalisation – **Dr** : dressage – **Ga** : garnissage – **Fi** : finition – (les phases passives ne sont pas à spécifié : fermentations, détente, refroidissement)

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2011</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAUREAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER</b>			
Épreuve : U2.E2 Pratique professionnelle			
Coefficient : 9	Durée : 10 heures	Feuillet : 7/7	

### Bon d'économat 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 lacté	0.300 kg

#### À disposition :

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