

BEP ALIMENTATION

Dominante BOULANGER

SUJET N° 2

Matériel autorisé : Calculatrice

Session 2011		Code :		
Examen et spécialité : BEP ALIMENTATION - Dominante Boulanger				
Intitulé de l'épreuve : EP 1 – Pratique Professionnelle				
Type SUJET N°2		Durée 7 h 00	Coefficient 5	Page 1/4

Votre employeur vous transmet la commande suivante :

→ 1- PAINS DE CONSOMMATION COURANTE

Quantité	Catégorie	Poids en pâte
10	Petits pains (2 formes)	80 g
12	Baguettes (dont 2 épis)	350 g
4	Pains	550 g
2	Couronnes	500 g
Conditions de fabrication :		Type de pétrissage : Libre
Farine type 55 ou 65		Taux d'hydratation : Libre

→ 2- PAINS SPÉCIAUX / DÉCOR

Quantité	Catégorie	Poids en pâte
1 kg de farine	Pain de campagne	Pièces de 400 g
1 kg de farine	Demi-baguettes viennoises	175 g

➤ Réaliser en pâte morte, un décor libre sur plaque (0,400 kg de pâte morte fournie par le centre)

→ 3- VIENNOISERIES

Types de viennoiseries	Conditions de réalisation
Pâte levée feuilletée	(À partir de 1 kg de farine) 16 croissants et 16 pains au chocolat

TRAVAIL À FAIRE

1- Établir la fiche technique relative à la commande.

2- Réaliser la production :

- Des pains de consommation courante,
- Des pains spéciaux et le décor en thème libre,
- Des viennoiseries.

Indications :

- ✓ Le numéro d'inscription sera à mentionner sur chaque fabrication
- ✓ Les poids indiqués sont en pâte
- ✓ Pétrissage, façonnage, laminage mécanique autorisés
- ✓ La pâte fermentée est à la disposition du candidat

BEP ALIMENTATION - Option : BOULANGER	2011
EP1 - PARTIE PRATIQUE PROFESSIONNELLE	2/4

FICHE TECHNIQUE PAINS COURANTS

Taux d'hydratation		
Quantité de pâte (en kg)		
Quantité de farine (en kg)		
Quantité d'eau (en l)		
Levure	Dosage (en g/ kg F)	
	Quantité (en g)	
Sel	Dosage (en g/ kg F)	
	Quantité (en g)	
Améliorant (facultatif) Dosage/quantité		

Température de base (en °C)	
Température du fournil (en °C)	
Température de la farine (en °C)	
Température de l'eau (en °C)	
Durée du pétrissage/ 2 ^{ème} Vitesse (mn)	
Durée totale du pointage	
Durée de l'apprêt	
Température de cuisson	

FICHE TECHNIQUE PAINS SPÉCIAUX

Fabrication	Campagne	Viennoise
Ingrédients	Dosage en g	Dosage en g

Fabrication	Campagne	Viennoise
T° de base		
T° du fournil		
T° de la farine		
T° de l'eau		
Durée du pétrissage /2 ^{ème} Vitesse (mn)		
Durée totale du pointage		
Durée de l'apprêt		
Température de cuisson		

FICHE TECHNIQUE VIENNOISERIE

Fabrication	Pâte Levée Feuilletée
Ingrédients	Dosage en g

Fabrication de :	Pâte Levée Feuilletée
T° de base	
T° du fournil	
T° de la farine	
T° de l'eau	
Durée du pétrissage	
Durée totale du pointage	
Durée de l'apprêt	
Température de cuisson	

ORGANIGRAMME DE FABRICATION (facultatif)

	h					h						h						h						h								
Pain courant																																
Spécial 1																																
Spécial 2																																
Pâte levée feuilletée																																
Décors																																

P ou en bleu : les pétrissages
 M ou en jaune : les manipulations
 C ou en rouge : les cuissons

Cuisson entre et

BEP ALIMENTATION - Option : BOULANGER	2011
EP1 - PARTIE PRATIQUE PROFESSIONNELLE	4/4