

Toutes académies		Session 2005	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION			MAL TS C BLG
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Boulangerie			
Coefficient : 4	Durée : 6 heures 30 sans coupure	Feuillet :	1/4

PHASE 1

D'après les éléments qui vous sont communiqués ci-dessous :

1. Compléter la fiche de formules. **Annexe 1**
2. Remplir le bon d'économat concernant toutes les matières premières nécessaires. **Annexe 2**
3. Établir votre diagramme d'organisation. **Annexe 3**

PHASE 2

Exécuter les fabrications demandées en respectant votre diagramme d'organisation et en appliquant la réglementation en vigueur.

VIENNOISERIE (1)

À partir d'une pâte levée feuilletée au beurre, réaliser :

- 10 croissants de 40 g cuits,
- 10 pains chocolat de 40 g cuits,
- 16 couques de 4 formes différentes de 80 g cuites (100 g maxi avec garnitures).

En faisant preuve de créativité, réaliser :

- 14 à 16 pièces (spécialités régionales, tartelettes, pliés, bretzels...).
- Garnitures, appareil crème, fruits confits, pépites de chocolat, fruits.

PAIN SPÉCIAL (2)

Pain de seigle sur Poolish de moitié

Effectuer la commande suivante :

- 2 tourtes farinées de 550g cuites
- 8 pains courts (2 coupes différentes) de 350 g cuits
- 4 boules (2 présentations différentes) de 450 g cuites
- 6 pains régionaux 3 formes distinctes (ex : du bavarois, Vaudois, Cordon...) de 350 g cuits
- 20 benoîtons (petites boules aux raisins) de 60 g cuits

DÉCOR : (3)

Pâte **pétrie par le candidat**.

Pâte brune et blanche.

Réaliser un décor cuit sur le thème des "**Vendanges**". Diamètre 30 à 40 cm ou carré 40/40.

Le candidat réalise :

La pâte(s) à décor.

Le ½ litre de crème pâtissière. **(4)**

La pâte à écrire est fournie par le centre d'examen.

Toutes académies		Session 2005	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER S DE L'ALIMENTATION			MAL TS C BLG
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Boulangerie			
Coefficient : 4		Durée : 6 heures 30 sans coupure	Feuillet : 2/4

ANNEXE 1 (à rendre avec la copie)

Formule Viennoiserie (1)		Coef :	<u>Barème de notation</u>
Ingrédients : Formule de base		Quantités	
<u>DÉTREMPE :</u> Farine Sel Sucre Levure Eau Poudre de lait Œuf			<u>Viennoiserie (1)</u> /6
<u>TOURAGE MG Beurre AOC</u> Total pâte			<u>Pain spécial(2)</u> /6
			<u>Pâtes mortes(3)</u> /3
			<u>Crème pâtissière(4)</u> /2
			<u>Total (annexe 2)</u> /3
			<u>Note globale</u> /20

Pain spécial : (2) Pain de seigle sur poolisch	Coef :
Ingrédients : formule de base	Quantités
<u>Poolisch</u> Farine T 55 Levure Eau	
<u>Pâte finale</u> Seigle T 85 Sel Gluten (facultatif) Raisins	

Pâtes Mortes (3)			Pâte à écrire
Ingrédients	Blanche	Grise	
Farine type 55 Farine seigle Mg feuilletage Eau Sel Sucre Fécule Cacao Sucre glace			

Crème pâtissière (4)		Coef :
Ingrédients formule de base		Quantités
<u>Pour 1 litre</u> Eau ou lait Poudre de lait Sucre Œufs Farine Poudre à crème Parfum		

Toutes académies		Session 2005	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION			MAL TS C BLG
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Boulangerie			
Coefficient : 4	Durée : 6 heures 30 sans coupure	Feuillet :	3/4

ANNEXE 2 (à rendre avec la copie)

BON D'ÉCONOMAT

MATIÈRES PREMIÈRES	PRODUITS FABRIQUÉS EN KG				
	Viennoiserie (1)	Pain spécial (2)	Décor (3)	Crème cuite (4)	Poids total (5)
Gluten (facultatif)					
Farine T.65					
Farine T 55					
Farine de force T.45 (grau)					
Farine de seigle T130					
Farine de seigle T 85					
Améliorant (facultatif)					
Beurre (pur beurre)AOC					
Matière grasse Feuilletage					
Sel					
Eau					
Levure					
Cacao					
Sucre glace					
Sucre en grain					
Sucre					
Essence de café					
Raisins					
Lait					
Poudre de lait					
Poudre à crème					
Œufs					
Fruits au sirop (4 variétés)					
Pépites de chocolat					
Fécule					
Nappage					

Toutes académies		Session 2005	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION		MAL TS C BLG	
Épreuve : E1C1.U13 Techniques de fabrication - Option : Boulangerie			
Coefficient : 4	Durée : 6 heures 30 sans coupure		Feuillet : 4/4

N° DU CANDIDAT :
.....

ANNEXE 3 – ORGANIGRAMME (à rendre avec la copie)

	0h		1h		2h		3h		4h		5h		6h		7h	
Étude du sujet																
Préparations préalables Panification																
PAIN SPÉCIAL :																
Préparations préalables Viennoiserie																
VIENNOISERIE																
Préparations décor																
DÉCOR :																

BARÈME :

À titre indicatif

P. Spéciaux /5

Viennoiserie /5

Décor /5

Respect Commande /5

Présentation Et logique D'ensemble /10

NOTATION

/30

LÉGENDE :