

## FICHE DE COMMANDE

Votre employeur vous demande de réaliser les produits de boulangerie et de viennoiserie relatifs à la commande présentée sur le **DOCUMENT A**, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité et en utilisant les fiches techniques jointes.

### TRAVAIL À RÉALISER

#### JOUR 1

#### Phase 1 – Écrit et pratique – durée 2 heures

- **Écrit** : Après avoir pris connaissance de la commande à produire, vous devez établir les fiches techniques, (**ANNEXE 1.1 et 1.2**), et l'organigramme de votre travail pour 2 jours.
- **Pratique** : Vous devez réaliser les préparations dont vous aurez besoin le lendemain, puis nettoyer votre plan de travail.

#### JOUR 2

#### Phase 2 – Pratique et orale – durée 7 heures

- **Pratique** : À partir de vos préparations de la veille, de vos fiches techniques et de votre organigramme de travail, vous devez conduire toutes les productions en respectant les consignes données, les procédés de fabrication, les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels.  
Vous réalisez les éléments de décor sur un thème de votre choix.
- **Oral** : Vous présenterez vos produits finis en les mettant en valeur par un rangement soigné.  
Vous expliquerez les méthodes de fabrication et justifierez les éventuelles corrections apportées à votre fiche technique au cours de la production.

**Vous procéderez à la remise en état de propreté de votre plan de travail, du matériel et des locaux.**

**SESSION : 2011**

Examen et spécialité **MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE**

Intitulé de l'épreuve : **E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION**

**Phase 1 : Écrite et Pratique (2 h 00) - Phase 2 : Pratique et Orale (7 h 00)**

Type :

**SUJET N° 6**

Durée  
**9 h 00**

Coefficient :  
**12**

Page N° :  
**1/6**

**1 - Pain "Tradition Française" sur poolish de la veille :**

Réaliser la commande de pains cuits suivante :

- 12 petits pains fantaisies de 50 g (4 sortes),
- 15 baguettes de 200 g dont 2 épis,
- 3 bâtards de 250 g,
- 12 pains de 400 g,
- 1 pâton de 1000 g pour la réalisation du support décor.

**2 - Pain à base de farines diverses :**

- 6 pains de méteil pesés à 380 g en pâte de façonnage identique.

**3 - Pain enrichi ou aromatique :**

- 6 pains aux noix pesés à 400 g en pâte de façonnage identique.

**4 - Pain régional ou européen :**

- 4 pains ciabatta d'environ 550 g.

**5 - Pâte levée feuilletée :**

À partir d'un kg de farine avec une pâte levée feuilletée, réaliser :

- 16 à 18 pains au chocolat,
- 16 à 18 couques garnies avant cuisson de crème et de fruits (3 formes de produits).

**6 - Pâte à brioche :**

À partir d'un kg de farine avec une pâte briochée, réaliser :

- 12 brioches de 50 g garnies avant cuisson (3 formes),
- 3 brioches à tête de 250 g,
- 2 brioches Nanterre de 250 g,
- le reste en brioches à tête dites «parisiennes » d'environ 40 g.

**7 - Pain décor :**

À partir d'un kg minimum de pâte prélevé ou pétrie, réaliser un pain décoré thème libre avec écriture.

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE</b>	<b>SUJET N° 6</b>
<b>E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION</b>	
<b><u>Phase 1</u> : Écrite et Pratique (2 h 00) - <u>Phase 2</u> : Pratique et Orale (7 h 00).</b>	<b>2/6</b>

**On donne :**

- Les matières premières.
- Les fiches techniques.
- Les matériels.
- Les produits de nettoyage.
- Les consignes.

**On demande :**

- De fabriquer des produits de boulangerie en pain de tradition française, à base de farines diverses, enrichi ou aromatique, régional ou européen.
- De fabriquer des produits de viennoiserie en pâte levée feuilletée et en pâte à brioche.
- De fabriquer des éléments de décor suivant les techniques de découpage et de façonnage ainsi qu'une écriture pour la pièce décorée.

**On exige :**

- Des produits conformes à la réglementation et à la commande.
- Le respect des fiches techniques.
- La qualité des produits réalisés.
- La présentation des produits finis.
- Des réponses cohérentes aux questions orales.
- La remise en état du plan de travail, du matériel et des locaux.

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE</b>	<b>SUJET N° 6</b>
<b>E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION</b> <b><u>Phase 1</u> : Écrite et Pratique (2 h 00) - <u>Phase 2</u> : Pratique et Orale (7 h 00).</b>	<b>3/6</b>

**ANNEXE 1.1 - FICHE TECHNIQUE**

**1 - Pain de tradition française : (4 points)**

Réaliser la commande de pains cuits :

- 12 petits pains fantaisies de 50 g (4 sortes)
- 15 baguettes de 200 g dont 2 épis
- 3 bâtards de 250 g
- 12 pains de 400 g
- 1 pâton de 1000 g pour la réalisation du support décor

Ingrédients de base	Coeff.	Total de la pétrissée	Poolish	Reste à pétrir
Farine..... g	.....	..... g	..... g	..... g
Eau..... g	.....	..... g	..... g	..... g
Sel..... g	.....	..... g	.....g	..... g
Levure..... g	.....	..... g	..... g	..... g
<b>Masse..... g</b>		<b>..... g</b>	<b>..... g</b>	<b>..... g</b>
T°C fournil :	T°C farine :	T°C de base :	T°C eau de coulage :	

**2 - Autres pains :**

(2 points) <b>Pain à base de farines diverses</b>				(2 points) <b>Pain enrichi ou aromatique</b>				(2 points) <b>Pain régional ou européen</b>			
<u>Commande</u> : (en pâte) 6 pains de méteil de 380 g				<u>Commande</u> : (en pâte) 6 pains aux noix de 400 g				<u>Commande</u> : (en pâte) 4 pains ciabatta d'environ 550 g			
Ingrédients	Base	Coef	Masse	Ingrédients	Base	Coef	Masse	Ingrédients	Base	Coef	Masse
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
<b>Masse</b>				<b>Masse</b>				<b>Masse</b>			
T°C farine :	T°C base :	T°C farine :	T°C base :	T°C farine :	T°C base :	T°C farine :	T°C base :	T°C farine :	T°C base :	T°C farine :	T°C base :
T°C fournil:	T°C eau :	T°C fournil :	T°C eau :	T°C fournil :	T°C eau :	T°C fournil :	T°C eau :	T°C fournil :	T°C eau :	T°C fournil :	T°C eau :

## ANNEXE 1.2 - FICHE TECHNIQUE

### 3 - Viennoiserie :

(2 points)

(2 points)

Pâte à brioche		Pâte levée feuilletée	
<p>À partir d'un kg de farine avec une pâte briochée, réaliser :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 12 brioches de 50 g garnies avant cuisson (3 formes)</li> <li>▪ 3 brioches à tête de 250 g</li> <li>▪ 2 brioches Nanterre de 250 g</li> <li>▪ le reste en brioches à têtes dites « parisiennes » d'environ 40 g</li> </ul>		<p>À partir d'un kg de farine avec une pâte levée feuilletée, réaliser :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 16 à 18 pains au chocolat</li> <li>▪ 16 à 18 couques garnies avant cuisson de crème et de fruits (3 formes de produits)</li> </ul>	
Ingrédients de base	Quantités	Ingrédients de base	Quantités
.....	..... g	.....	..... g
.....	..... g	.....	..... g
.....	..... g	.....	..... g
.....	..... g	.....	..... g
.....	..... g	.....	..... g
.....	..... g	.....	..... g
.....	..... g	.....	..... g
.....	..... g	.....	..... g
.....	..... g	.....	..... g

### 4 - Pain décoré :

À partir d'un kg minimum de pâte prélevée ou pétrie, réaliser un décor thème libre avec écriture. (2 points)

- Ingrédients pour la pâte morte et/ou pâte levée

.....

.....

.....

.....

.....

## ORGANIGRAMME (4 points)

	0 h	1 h	2 h	3 h	4 h	5 h	6 h	7 h	8 h	9 h
Pain de tradition française										
Pain à base de farines diverses										
Pain enrichi ou aromatique										
Pain régional ou européen										
Brioche										
Pâte levée feuilletée										
Pain décoré										
Pâte fermentée										

Légende : P = Pétrissage    PE = Pèse    F = Façonnage    D = Détaillage    T = Tourage    C = Cuisson    PO = Polish  
 CA = Calcul    O = Oral    N = Nettoyage

**MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE**

**SUJET N° 6**

**E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION**

**Phase 1 : Écrite et Pratique (2 h 00) - Phase 2 : Pratique et Orale (7 h 00).**

**Page 5/6**

**ENTRETIEN ORAL**

➤ Présentation des produits finis :

Le candidat présente oralement ses produits au jury.

- Pain de tradition française.
- Pain de méteil.
- Pain aux noix.
- Pain régional : Ciabatta.
- Pain décoré.
- Brioches.
- Pâte levée feuilletée.

➤ Méthodes de fabrication :

Le candidat explique les méthodes de fabrication pour ses produits.

**FICHE TECHNIQUE**

Le candidat justifie les éventuelles corrections apportées à la fiche technique au cours de la production.

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE</b>	<b>SUJET N° 6</b>
<b>E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION</b>	
<b><u>Phase 1</u> : Écrite et Pratique (2 h 00) - <u>Phase 2</u> : Pratique et Orale (7 h 00).</b>	<b>Page 6/6</b>