

## 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 réaliserez 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° 7**

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 :

- 24 petits pains fantaisies de 50 g (4 sortes),
- 12 baguettes de 200 g dont 1 épi,
- 4 bâtards de 250 g,
- 12 pains de 400 g dont un polka et un saucisson,
- 1 pâton de 1000 g pour la réalisation du support décor.

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

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

**3 - Pain enrichi ou aromatique :**

- 6 pains briochés pesés à 320 g en pâte.

**4 - Pain régional ou européen :**

- 4 pains briés de 550 g.

**5 - Pâte levée feuilletée :**

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

- 16 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 :

- 15 brioches de 60 g garnies avant cuisson (3 formes),
- 3 couronnes dont une tresse de 330 g,
- le reste en brioches à tête dites «parisiennes» d'environ 40 g.

**7 - Pain décor :**

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

|  |                   |
|--|-------------------|
| <b>MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE</b>  | <b>SUJET N° 7</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° 7</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 :

- 24 petits pains fantaisies de 50 g (4 sortes)
- 12 baguettes de 200 g dont 1 épi
- 4 bâtards de 250 g
- 12 pains de 400 g dont un polka et un saucisson
- 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)   |       |            |       | (2 points)                             |       |            |       | (2 points)                  |       |            |       |
|--|-------|------------|-------|--|-------|------------|-------|-----------------------------|-------|------------|-------|
| Pain à base de farines diverses                                |       |            |       | Pain enrichi ou aromatique             |       |            |       | Pain régional ou européen   |       |            |       |
| <u>Commande</u> : (en pâte)                                    |       |            |       | <u>Commande</u> : (en pâte)            |       |            |       | <u>Commande</u> : (en pâte) |       |            |       |
| 6 pains de seigle pesés à 380 g en pâte de façonnage identique |       |            |       | 6 pains briochés pesés à 320 g en pâte |       |            |       | 4 pains briés de 550 g      |       |            |       |
| Ingrédients  | Base  | Coef       | Masse | Ingrédients                            | Base  | Coef       | Masse | Ingrédients                 | Base  | Coef       | Masse |
| .....  | ..... | .....      | ..... | .....                                  | ..... | .....      | ..... | .....                       | ..... | .....      | ..... |
| .....  | ..... | .....      | ..... | .....                                  | ..... | .....      | ..... | .....                       | ..... | .....      | ..... |
| .....  | ..... | .....      | ..... | .....                                  | ..... | .....      | ..... | .....                       | ..... | .....      | ..... |
| .....  | ..... | .....      | ..... | .....                                  | ..... | .....      | ..... | .....                       | ..... | .....      | ..... |
| .....  | ..... | .....      | ..... | .....                                  | ..... | .....      | ..... | .....                       | ..... | .....      | ..... |
| .....  | ..... | .....      | ..... | .....                                  | ..... | .....      | ..... | .....                       | ..... | .....      | ..... |
| Masse  |       |            |       | Masse                                  |       |            |       | Masse                       |       |            |       |
| 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 :  |       |

|  |                   |
|--|-------------------|
| <b>MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE</b>                                | <b>SUJET N° 7</b> |
| <b>E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION</b>  | <b>Page 4/6</b>   |
| <b>Phase 1 : Écrite et Pratique (2 h 00) - Phase 2 : Pratique et Orale (7 h 00).</b> |                   |

**ANNEXE 1.2 - FICHE TECHNIQUE**

**3 - Viennoiserie :**

**(2 points)**

**Pâte à brioche**

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

- 15 brioches de 60 g garnies avant cuisson (3 formes)
- 3 couronnes dont une tresse de 330 g
- le reste en brioches à têtes dites « parisiennes » d'environ 40 g

**(2 points)**

**Pâte levée feuilletée**

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

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

| Ingrédients de base |       | Quantités | Ingrédients de base |       | Quantités |
|---------------------|-------|-----------|---------------------|-------|-----------|
| .....               | ..... | 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

|  |                   |
|--|-------------------|
| <b>MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE</b>                                | <b>SUJET N° 7</b> |
| <b>E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION</b>  | <b>Page 5/6</b>   |
| <b>Phase 1 : Écrite et Pratique (2 h 00) - Phase 2 : Pratique et Orale (7 h 00).</b> |                   |

## **ENTRETIEN ORAL**

➤ Présentation des produits finis

Le candidat présente oralement ses produits au jury.

- Pain de tradition française.
- Pain de seigle.
- Pain brioché.
- Pain régional : Brié.
- 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° 7</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>   |