

## Sujet n° 1

Vous devez réaliser dans le temps imparti, la commande présentée en annexes 1 et 2 :

- Pain de campagne
- Viennoiseries
- Pains garnis (sandwiches)
- Pâte à foncer ou feuilletage
- Pâte à choux
- Crème et appareils crévés
- Autres pâtes
- Pâte morte

Vous respecterez les règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail.  
Vous utiliserez les fiches techniques jointes après les avoir rédigées.

### TRAVAIL À RÉALISER

#### 1<sup>er</sup> jour : Phase 1 / Écrite et pratique - Durée 3 heures

- **Écrit** : après avoir pris connaissance de la commande à produire, vous devez établir les fiches techniques, le bon d'économat ainsi que le diagramme de travail pour les pains et la viennoiserie.  
**(Annexes 1, 2 et 3 à rendre).**

**Remarque :**

Les annexes 1 – 2 – 3 seront complétées par le candidat et remises au jury pour photocopie :

- L'original sera conservé pour la notation par le jury.
- Les photocopies seront remises au candidat pour réaliser la commande.

Le carnet personnel de recettes, élaboré tant en entreprise qu'en établissement de formation est autorisé, à l'exclusion de tout autre ouvrage. Tout apport d'accessoires ou d'éléments de décors est interdit.

- **Pratique** : vous devez réaliser les préparations dont vous avez besoin le lendemain, puis nettoyer votre poste de travail.

#### 2<sup>ème</sup> jour : Phase 2 / Pratique et orale - Durée 7 heures

- **Pratique** : à partir de vos préparations de la veille, de vos fiches techniques et de votre diagramme de travail, vous devez conduire les productions en respectant les consignes données, les procédés de fabrication, les règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail.

Vous réaliserez en pâte morte un support ou un présentoir pour mettre en valeur une production de votre choix. Vous mettrez en valeur vos produits finis par une présentation soignée.

- **Oral** : au cours d'un entretien de 10 minutes maximum, vous présentez au jury le produit de votre choix en définissant ses caractéristiques technologiques.

Vous devez maintenir votre poste de travail en état de propreté et procéder au nettoyage des matériels et des locaux en fin d'épreuve.

|   |                 |           |          |
|---|-----------------|-----------|----------|
| Sujet national                            | Session 2010    | SUJET N°1 |          |
| M.C PÂTISSERIE BOULANGÈRE                 |                 |           |          |
| Épreuve : E1 – Organisation et production | Durée : 10 H 00 | Coef : 12 | page 1/4 |

DATE :  
Candidat N° :

## COMMANDE et CALCUL DES RECETTES

| Pâte à chou   | Pâte à foncer  | Pâte morte  |
|---|--|---|
| <p>Commande : <b>Réaliser</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 Paris-Brest de 6/8 personnes.</li> <li>Des éclairs avec le restant de pâte à chou.</li> </ul> <p>L'ensemble de la production sera garni de crème mousseline pralinée.</p> <p>Les éclairs seront glacés au fondant blanc.</p> | <p>Commande : <b>Réaliser</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Une tarte aux pommes sur compote 6/8 personnes.</li> <li>Des tartelettes aux pommes avec le reste de la matière d'œuvre.</li> </ul> | <p>Commande : <b>Réaliser</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Un présentoir avec 5 roses et écriture au cornet obligatoire.</li> </ul>   |
| <p>Recette de base :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>À partir d' 1/4 de litre d'eau ou de lait.</li> </ul>   | <p>Recette de base :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>À partir de 500 g de farine.</li> </ul>  | <p>Recette de base :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>À partir de 500 g de farine de seigle.</li> </ul>   |
| Cake salé   | Crème mousseline   | Pains garnis (3 garnitures différentes)   |
| <p>Commande :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Réaliser un cake salé de 8 personnes à l'aide des ingrédients mis à votre disposition.</li> </ul>  | <p>Commande :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 litre de lait.</li> </ul> <p>(La crème pâtissière pour la garniture des couques sera fournie par le centre).</p>                                  | <p>Commande :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>6 sandwiches.</li> </ul>   |
| <p>Recette de base :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>4 œufs.</li> </ul>  | <p>Recettes de base :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Crème mousseline : 1 litre de lait.</li> </ul>  | <p>Ingrédients à disposition :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salade</li> <li>Tomates</li> <li>Blancs de poulet</li> <li>Jambon</li> <li>Thon</li> <li>Mayonnaise</li> <li>Moutarde</li> <li>Cornichons</li> <li>Œufs durs</li> <li>Beurre</li> </ul> |

**DATE :**  
**Candidat N° :**

**Commande**

| Pain de campagne  | Viennoiserie   |
|---|--|
| <b>Type de fermentation : Pointage retardé.</b>   | <b>Pâte levée feuilletée :</b>   |
| <b>Commande :</b><br>A partir de 3 kg de farine au total, réaliser : <ul style="list-style-type: none"> <li>• 6 pièces pesées à 150 g pour réaliser les pains sandwiches de 2 formes différentes.</li> <li>• Diviser le reste de pâte en pâtons à 550 g.<br/>Façonnage : 3 formes différentes.</li> </ul> | <b>Commande :</b><br>À partir de 1 kg de farine, réaliser : <ul style="list-style-type: none"> <li>• 12 croissants.</li> <li>• 12 couques aux fruits (garnies après cuisson).</li> <li>• 12 roulés aux pépites de chocolat.</li> </ul> |

**Recettes et fiche technique**

| Recette de base   | Pré Fermentation   | Pâte finale  | Recette de base  | Recette pour la commande |
|---|--|--|--|--------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Farine T 65</li> <li>• Farine de seigle</li> <li>• Sel</li> <li>• Levure</li> <li>• Eau</li> <li>• Autres farines</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> </ul> |                          |
| TOTAL   |  |  |  |                          |

**Procédés de fabrication**

| Pain de campagne       |  |                                     |  | Viennoiserie |  |                        |  |
|------------------------|--|-------------------------------------|--|--------------|--|------------------------|--|
| T° de base             |  | Pétrissage 1 <sup>ère</sup> vitesse |  | Pétrissage   |  |                        |  |
| T° de la farine        |  | 2ème vitesse                        |  | 1ère vitesse |  |                        |  |
| T° du fournil          |  | Pointage                            |  | 2ème vitesse |  | Apprêt                 |  |
| T° de l'eau            |  | Apprêt                              |  | Pointage     |  | Température de cuisson |  |
| Température de cuisson |  | Durée de cuisson                    |  | Manipulation |  | Durée de cuisson       |  |

**Diagramme de travail**

|        | Durée :3 heures |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Durée :7 heures |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--------|-----------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|-----------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Pain : |                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Pâte : |                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

