

Toutes académies		Session 2008	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		Feuillet : 1/5

L'utilisation de la calculatrice est autorisée selon la réglementation en vigueur

PHASE 1

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

- 1) Le bon d'économat de toutes les matières premières nécessaires. Prendre en compte la pâte fermentée, la ou les pâtes à décor (annexe 1a, annexe 1b et annexe 1c).
- 2) L'organigramme (annexe 2).

PHASE 2

Réaliser les fabrications demandées en respectant votre organigramme et la réglementation en vigueur.

PAIN SPÉCIAL (1)

Pain de campagne sur pâte fermentée (pâte fermentée fournie par le centre)

Produits imposés		Produits libres
- 2 marguerites boules	400 g cuites	8 pains de 4 formes différentes 600 g cuits
- 2 couronnes bordelaises	400 g cuites	
- 4 boules coupes différentes	400 g cuites	
- 6 pains courts	350 g cuits	
- 1 boule de la réalisation du pain décoré	1000 g cuite pour	

VIENNOISERIE (2)

Produits imposés	Produits libres
À partir d'une pâte levée feuilletée au beurre, réaliser : - 20 minis croissants de : 20 g cuits - 20 minis pains au chocolat de : 20 g cuits - 8 chauves souris de : 80 g cuites - 8 nœuds papillons de : 80 g cuits	En faisant preuve d'originalité et de créativité - 16 couques garnies de : 80 g cuites en 4 formes différentes.

DÉCOR (3)

Sur un socle de 30 cm de diamètre environ, réaliser un décor (pour la boule décorée) sur le thème suivant :

Événement de l'année 2008 : historique, sportif, culturel et/ou fête du calendrier.

Le candidat réalise :

La (ou les) pâtes à décor ainsi que sa garniture (appareil crémé).

Toutes académies		Session 2008	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	Feuillet : 2/5

ANNEXE (1a) BON D'ÉCONOMAT

1) PAIN SPÉCIAL (PAIN DE CAMPAGNE)

Quantités	Variétés	Poids en pâte	Quantité de pâte
- 2	- marguerite boules	-	-
- 2	- couronnes bordelaises	-	-
- 4	- boules	-	-
- 6	- pains courts	-	-
- 1	- boule pain décoré	-	-
- 8	- de 4 formes libres	-	-
Poids total de pâte pour la réalisation de la commande :			

Recette de base		Coef.	Quantités à mettre en œuvre
Ingrédients	Quantités		
-	-		-
-	-		-
-	-		-
-	-		-
-	-		-
-	-		-
-	-		-
-	-		-
Masse :			

2) VIENNOISERIE (Pâte levée feuilletée)

Quantités	Variétés	Poids en pâte	Quantité de pâte
- 20	- minis croissants	-	-
- 20	- minis pains au chocolat	-	-
- 8	- chauves souris	-	-
- 8	- nœuds papillons	-	-
-16	- couques garnies	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
Poids total de pâte pour la réalisation de la commande :			

Recette de base		Coef.	Quantités à mettre en œuvre
Ingrédients	Quantités		
-	-		-
-	-		-
-	-		-
-	-		-
-	-		-
-	-		-
-	-		-
-	-		-
Masse :			

Toutes académies		Session 2008	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	Feuillet : 3/5

ANNEXE (1b) BON D'ÉCONOMAT

DÉCOR :

Recette(s) de base	Pâte blanche	Pâte grise
Ingrédients	Quantités	Quantités
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-

CRÈME PÂTISSIÈRE : (ou autre appareil)

Recette de base	
Ingrédients	Quantités
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-

CALCUL DES INGRÉDIENTS POUR LES PRÉPARATIONS PRÉALABLES :

Recette de base		Coef.	Quantités
Ingrédients	Quantités		à mettre en œuvre
-	-		-
-	-		-
-	-		-
-	-		-
-	-		-
-	-		-
-	-		-
Masse :			

NOTATION :

Pains Spéciaux	Viennoiserie	Décor	Crème ou Appareil	Préparations préalables	Poids total en g (annexe 1 c colonne de droite) / 2 pts	NOTE (en demi point)
/ 6 pts	/ 6 pts	/ 2 pts	/ 2 pts	/ 2 pts		
						/ 20 POINTS

Toutes académies	Session 2008	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	Feuillet : 5/5

N° DU
CANDIDAT :

.....

ANNEXE 2 – 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 :

A titre indicatif

P. Spéciaux /5

Viennoiserie /5

Décor /5

Respect
Commande /5

Présentation
Et logique
D'ensemble /10

NOTATION

/30

LÉGENDE :

Toutes académies	Session 2008	Code(s) examen(s)
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION		MAL TS C BLG
Épreuve : E1C1.U13 Techniques de fabrication - Option : Boulangerie		Feuillet 1/1

Matériel Outillage Documents à apporter par le candidat

(Ces indications sont données au candidat lors de sa convocation à l'examen)

ATTENTION !

Le port de chaussures de type "Basket ou Tennis" est interdit lors de la pratique professionnelle.

Vous devez porter des chaussures répondant aux règles d'hygiène et de sécurité dans les métiers de l'alimentation.

- 1 balance
- 1 mallette
- 1 paire de ciseaux
- 1 couteau office
- 1 couteau de tour
- 1 spatule
- 1 rouleau
- 1 boîte découpoirs pour le décor
- 1 douille
- 1 poche
- 1 pinceau
- 1 coupe pâte
- 1 thermomètre
- 1 corne
- 1 calculatrice