

SESSION 2019

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

BOULANGER-PÂTISSIER

Épreuve E2 : pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel - Coefficient : 9

Durée globale de l'épreuve 10 heures réparties sur deux journées

L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen et carnet de recettes sont autorisés

La fiche technique (annexe 1) et la fiche recette (annexe 2) sont fournies à titre indicatif.

Documents 1 et 2 à rendre

1^{re} Journée : (4 h)

12 h 30 Appel des candidats

13 h Début de l'épreuve, distribution du sujet

Phase écrite (1 h maximum) ordonnancement des étapes de préparation et de fabrication pour les deux journées (présence du commis la première journée)

À partir de 13 h 30 Réalisation des préparations préliminaires, assisté du commis

17 h Fin de la 1^{ère} journée

2^{ème} Journée : (6 h + 1 h pause repas)

7 h 30 Appel des candidats

8 h Début de l'épreuve

8 h - 12 h 30 Phase pratique de fabrication

12 h 30 - 13 h 30 Pause repas

13 h 30 - 14 h 50 Phase pratique de fabrication
Phase de présentation · présentation du buffet

À partir de 14 h 50 Phase de dégustation et d'argumentation commerciale (10 minutes)

Toutes académies		Session 2019	Code(s) examen(s)
Sujet		BACCALAUREAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	1906 BP P 21 1
Épreuve :		E2.U2 Pratique professionnelle	
Coefficient : 9	Durée : 10 heures		Feuillet : 1/11

<p>1^{ère} Journée – Organisation-Préparation-Réalisation</p> <ol style="list-style-type: none"> Établir l'organisation prévue pour la durée de l'examen (DOCUMENT 1) et compléter les fiches recettes (DOCUMENT 2) à rendre avant la phase 2 Préparation et réalisation de la première journée, aidé du commis 	<p>2^{ème} Journée — Réalisation - Présentation - Argumentation</p> <ol style="list-style-type: none"> Réalisation des fabrications La présentation du buffet doit se faire sur un emplacement d'environ 2 m, une nappe sera mise à disposition par le centre Dégustation et argumentation commerciale
--	--

Thème à respecter : Saint Valentin

COMMANDE	ON VOUS DEMANDE DE
<p><u>Boulangerie :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>Pain de tradition française</u> : (produits cuits) 10 pains de 0,400 kg en deux formes 10 baguettes non farinées de 0,250 kg 16 petits pains de 0,055 kg en 4 formes ➤ <u>Pain spécial</u> : (produits cuits) 4 pains de mie de 0,450 kg (5 boules) à partir de 1 kg de pâte, réaliser le pain de mie carré pour la confection du produit traiteur ➤ <u>Décor en pâte</u> levée (pâte à party) et/ou pâte morte : effectuer un décor en relation avec le thème ➤ <u>Réalisation en pâte levée feuilletée</u> : 40 mini viennoiseries à base de pâte levée feuilletée en 2 formes ➤ <u>Produit traiteur</u> : (à base d'une des pâtes ci-dessus) 16 canapés au saumon <p><u>Pâtisserie :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>Entremets pour 8 personnes</u> (monter en cercle, décorer en cohérence avec le thème) fiche technique fournie à titre indicatif en annexe 1 : "Chocolat / Fruits rouges" pour l'élaboration le client vous laisse libre des textures ➤ <u>Pâte à choux (1/4 de litre) en 2 réalisations</u> : 40 réductions en pâte à choux en deux sortes, minimum, dont une, au moins glacée au fondant ➤ <u>Petits fours secs</u> : Tuiles aux amandes 0.100 kg ➤ <u>Produit traiteur</u> : (à base de pâte friable) 1 quiche lorraine de 6 pers. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réaliser à partir de 7 kg de farine de tradition française le pétrissage, façonnage, fermentation et cuisson pour la réalisation des pains de tradition française. ➤ Réaliser à partir de 2 kg de farine : pétrissage, façonnage, fermentation et cuisson pour la confection des pains de mie. ➤ Réaliser une pâte morte et/ou levée (à party), façonner le décor en respectant le thème. ➤ Réaliser une pâte levée feuilletée à partir de 0,5 kg de farine, mettre en forme les mini viennoiseries. ➤ Mettre en œuvre les réalisations et techniques nécessaires à la fabrication du produit traiteur. ➤ Réaliser, les éléments constitutifs, le montage, la finition de l'entremets : "chocolat/fruits rouges" ➤ Réaliser sur l'entremets une écriture au cornet « Saint Valentin ». ➤ Réaliser une pâte à choux à partir de 0,250 kg de liquide, mettre en forme, cuire. ➤ Réaliser une garniture : crème pâtissière et/ou une crème mousseline. ➤ Réaliser la mise au point du fondant pour le glaçage de la pâte à choux. ➤ Effectuer la mise en valeur des réalisations en pâte à choux. ➤ Réaliser les petits fours secs : tuiles aux amandes à partir de 0,050 kg d'amandes. ➤ Réaliser une pâte friable à partir de 0,250 kg de farine pour la réalisation de la quiche lorraine. ➤ Présenter et mettre en valeur l'ensemble de votre production en respectant le thème de la commande sur la pièce de décor de boulangerie et sur l'entremets.

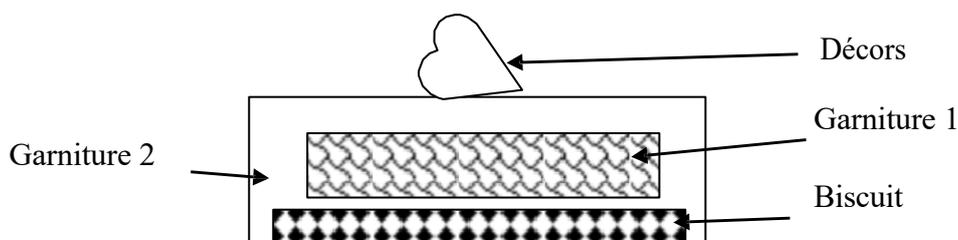
Points importants : à votre disposition, le bon d'économat (annexe 3).

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2019
Épreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 1906 BP P 21 1	Page : 2/11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION (à titre indicatif)

Entremets : Chocolat / Fruits rouges (Ø 20 cm hauteur 4.5 cm)		Progression
Recettes		
Denrées	Quantité	
<u>Biscuit</u>		Réaliser :
Œufs	0.200 kg	un biscuit chocolat
Sucre	0.120 kg	
Farine	0.090 kg	Dresser :
Fécule	0.020 kg	
Cacao	0.010 kg	
		Cuire :
<u>Crème ou mousse</u>		
Pulpe de framboise	0.300 kg	Réaliser :
Gélatine	0.010 kg	la mousse fruits rouges
Sucre	0.030 kg	la garniture chocolat
Crème	0.350 kg	
<u>Garniture</u>		Monter :
Crème	0.190 kg	l'entremets
Lait	0.190 kg	
Sucre	0.040 kg	Décorer :
Jaune d'œuf	0.080 kg	vous avez la possibilité de floquer votre entremets
Couverture noire	0.210 kg	(blanc, coloré...), de le glacer partiellement ou
Gélatine	0.002 kg	entièrement.
		Décor de l'entremets en respect avec le thème :
<u>Éléments de finition</u>		
Glaçage chocolat	0.350 kg	Inscription au cornet obligatoire
Glaçage neutre	0.150 kg	Saint Valentin
Beurre de cacao	0.050 kg	À partir des denrées à votre disposition et du thème,
Chocolat blanc	0.100 kg	valoriser votre entremets
Colorant	QS	
		Rappel : vous êtes libre de réaliser les biscuits et
		garnitures de votre choix en respectant les parfums
		imposés et les produits à votre disposition

Croquis



Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2019
Épreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 1906 BP P 21 1	Page : 3/11

**FICHE RECETTES (à titre indicatif)
BOULANGERIE/PÂTISSERIE**

ANNEXE 2

Réalisations	Ingrédients	Quantité/poids
Pâte party	Farine Farine de seigle T 85 Eau Sel Levure Beurre Pâte fermentée	0.900 kg 0.100 kg 0.450 kg 0.020 kg 0.030 kg 0.050 kg 0.150 kg
Pâte morte	Farine Farine de seigle T 85 Eau Beurre	0.250 kg 0.250 kg 0.250 kg 0.050 kg
Pâte levée / brioche	Farine Sel Sucre Levure Œuf Beurre	0.500 kg 0.010 kg 0.050 kg 0.025 kg 0.250 kg 0.250 kg
Pâte levée feuilletée	Farine Sel Sucre Levure Eau / lait Beurre	0.500 kg 0.010 kg 0.050 kg 0.025 kg 0.300 kg 0.250 kg
Pâte à choux	Eau et/ou lait Beurre Sel Farine Œuf	0.250 kg 0.100 kg 0.003 kg 0.200 kg 0.300 kg
Garniture Crème pâtissière	Lait Sucre Poudre à crème Jaune d'œuf Beurre Parfums divers	0.750 kg 0.150 kg 0.070 kg 0.080 kg 0.070 kg QS
Petits fours Tuiles aux amandes	Amandes effilées Sucre Blanc d'œuf Farine Vanille	0.050 kg 0.050 kg 0.040 kg 0.010 kg QS

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2019
Épreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 1906 BP P 21 1	Page : 4/11

Pâte friable	Sel	0.005 kg
	Eau	0.040 kg
	Jaune d'œuf	0.040 kg
	Farine	0,250 kg
	Beurre	0,125 kg
Garniture	Œufs	0.150 kg
	Lait	0.150 kg
	Crème	0.150 kg
	Lardons	0.200 kg
	Fromage râpé	0.150 kg

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2019
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 1906 BP P 21 1	Page : 5/11

BON D'ÉCONOMAT
(Destiné à l'élève)

Produits et denrées à votre disposition

Matières premières	Unité	Quantité
Amandes effilées	KG	0,050
Amandes en poudre	KG	0,150
Aneth	KG	0,005
Bâton chocolat	KG	0,050
Beurre	KG	1,075
Beurre de cacao	KG	0,100
Beurre de tourage	KG	0,250
Cacao poudre	KG	0,020
Chocolat de couverture noir	KG	0,300
Citron	KG	0,060
Crème	KG	0,800
Farine de seigle T85	KG	0,350
Farine de tradition française	KG	8,000
Farine T45	KG	1,420
Farine T55	KG	3,150
Fécule	KG	0,020
Fondant	KG	0,500
Fraises	KG	0,050
Framboises	KG	0,100
Fromage frais	KG	0,150
Fromage râpé	KG	0,150
Gélatine	KG	0,020
Glaçage chocolat	KG	0,350
Glaçage neutre	KG	0,150
Griottes surgelées	KG	0,100
Groseilles fraîches	KG	0,080
Lait	KG	2,800
Lardons fumés	KG	0,200
Levain liquide	KG	0,400
Levure biologique	KG	0,270
Mûres fraîches	KG	0,085
Œufs	pièce	29,000
Pâte fermentée	KG	2,000
Pépites chocolat	KG	0,100
Persil	KG	0,010
Poudre à crème	KG	0,090
Praliné	KG	0,050
Pulpe de framboise	KG	0,500
Raisins secs	KG	0,100
Saumon fumé tranché	KG	0,250
Sel	KG	0,218
Sucre glace	KG	0,050
Sucre semoule	KG	1,150
Tomate cerise	KG	0,050

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2019
Épreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 1906 BP P 21 1	Page : 6/11

Fournitures diverses à votre disposition

Feuille guitare, papier cuisson, rhodoïd, colorants liquides, colorants liposolubles, carton de présentation Ø 18, Ø 22, Ø 26.

Sel, poivre, muscade, sucre glace, vanille liquide, extrait de café, nappage blond, sucre inversé, glucose, vinaigre, huile d'arachide, rhum, kirsch, herbes de Provence, pavot, sésame, graines de courges, graines de lin, pâte d'amandes 33%, chocolat de couverture (blanc, noir, lait), sirop à 1.262 densité.

Matériel à votre disposition

- ✓ Cercle à entremets Ø 20 cm. Hauteur 4.5 cm.
- ✓ Cercle ou moule en silicone de Ø 18 cm.
- ✓ Cercle à tarte Ø 20 cm.
- ✓ 1 Moule avec couvercle longueur 40 cm. Largeur 12 cm. Hauteur 12 cm.
- ✓ 4 moules rectangulaires longueur 25 cm. Base 8 cm. Hauteur 7.5 cm.
- ✓ Gouttière à tuiles.

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2019
Épreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 1906 BP P 21 1	Page : 7/11

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen :	Série :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve/sous épreuve :	
NOM :	
(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

Récapitulatif des documents à compléter et à rendre

Nature du document	Numéro du document	Page(s)
Organigramme	Document 1	2 et 3
Fiches recettes	Document 2	4

JOURNÉE N°1

	13H	14H	15H	16H	17H
BOULANGERIE					
Pain tradition française					
Pain spécial					
VIENNOISERIE					
Pâte levée feuilletée ou pâte levée					
PRODUITS DE PÂTE À CHOUX					
Pâte à choux					
Garniture et finition					
TRAITEUR BOULANGER/PÂTISSIER					
Pâtes					
Garniture et finition					
ENTREMETS					
Biscuit					
Garniture					
Montage Finition					
PETITS FOURS SECS					
Petits fours secs					
DÉCORS					
Décors					

Légende à utiliser **Pé** : pétrissage – **To** : tourage – **Fa** : façonnage – **Dv** : diviser – **Cu** : cuisson – **Ré** : Réalisation – **Dr** : dressage – **Ga** : garnissage – **Fi** : finition – **Entourer les activités du commis**
(les phases passives ne sont pas à spécifier : fermentations, détente, refroidissement)

Les méthodes de pétrissage, pré-fermentation et fermentation sont laissées au libre choix du candidat pour la fabrication des produits de boulangerie.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL BOULANGER PATISSIER	Code : 1906 BP P 21 1	Session 2019	SUJET
EPREUVE E2 – Pratique professionnelle	Durée : 10 H	Coef : 9	Page 9/11

JOURNÉE N°2

	8H		9H		10H		11H		12H		12H30-13H30		14H		15H	
BOULANGERIE																
Pain tradition française																
Pains spéciaux																
VIENNOISERIE																
Pâte levée feuilletée ou pâte levée																
PRODUITS DE PÂTE À CHOUX																
Pâte à choux																
Garniture et finition																
TRAITEUR BOULANGER/PÂTISSIER																
Pâtes																
Garniture et finition																
ENTREMETS																
Biscuit																
Garniture																
Montage Finition																
PETITS FOURS SECS																
Petits fours secs																
DÉCORS																
Pain décoré pâte à party et / ou pâte morte																

Légende à utiliser	Pé : pétrissage – To : tourage – Fa : façonnage - Dv : diviser – Cu : cuisson – Ré : Réalisation – Dr : dressage – Ga : garnissage – Fi : finition – Entourer les activités du commis (les phases passives ne sont pas à spécifier : fermentations, détente, refroidissement)
---------------------------	--

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL BOULANGER PATISSIER	Code : 1906 BP P 21 1	Session 2019	SUJET
EPREUVE E2 – Pratique professionnelle	Durée : 10 H	Coef : 9	Page 10/11

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 2

Compléter les fiches recettes et rendre le document 2

Pain de tradition française	Quantité de matières premières	Conditions de réalisation
Farine de tradition	7 kg	T°B : C°
Sel	-----	T° eau :
Levure	-----	<u>Pétrissage</u> :
Eau	-----	1 ^{ère}
-----	-----	2 ^{ème}
Pain de mie (recette à titre indicatif)		
Farine T55	2.000 kg	T°B : C°
Sel	0,036 kg	T° eau :
Levure	0,060 kg	<u>Pétrissage</u> :
Sucre	0,080 kg	1 ^{ère}
Lait	1,400 kg	2 ^{ème}
Beurre	0.200 kg	