

# 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<sup>ère</sup> Journée** : (4 h)

**12 h 30** Appel des candidats

**13 h** Début de l'épreuve-Distribution du sujet

Phase écrite (1h 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<sup>ère</sup> journée

**2<sup>ème</sup> 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)

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2019</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet</b>		<b>BACCALAUREAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER</b>	1906 BP P 21 2
<b>Épreuve :</b> E2.U2 Pratique professionnelle			
<b>Coefficient :</b> 9	<b>Durée :</b> 10 heures		<b>Feuillet :</b> 1/11

<b>1<sup>ère</sup> Journée – Organisation-Préparation-Réalisation</b>	<b>2<sup>ème</sup> Journée – Réalisation - Présentation - Argumentation</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>Préparation et réalisation de la première journée aidé du commis</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Réalisation des fabrications</li> <li>La présentation du buffet doit se faire sur un emplacement d'environ 2 m, une nappe sera mise à disposition par le centre</li> <li>Dégustation et argumentation commerciale</li> </ol>

**Thème à respecter : Inauguration d'un complexe sportif**

COMMANDE	ON VOUS DEMANDE DE
<p><b>Boulangerie :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b><u>Pain de tradition française</u></b> : (produits cuits) 10 pains de 0.400 kg en deux formes 10 baguettes de 0.250 kg non farinées 16 petits pains de 0.055 kg en 4 formes</li> <li>➤ <b><u>Pain spécial</u></b> : (produits cuits) 10 pains de méteil en 2 formes</li> <li>➤ <b><u>Décor en pâte</u></b> levée (pâte à party) et/ou pâte morte : réaliser une pièce en rapport avec le thème</li> <li>➤ <b><u>Réalisation en pâte levée</u></b> : 24 mini-vieinnoiseries briochées en 2 variétés réserver 0.400 kg de pâte pour la réalisation du produit traiteur</li> <li>➤ <b><u>Produit traiteur</u></b> : (à base d'une des pâtes ci-dessus) 1 saucisson brioché</li> </ul> <p><b>Pâtisserie :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b><u>Entremets pour 8 personnes</u></b> (monter en cercle, décorer en adéquation avec le thème) fiche technique fournie <u>à titre indicatif en annexe 1</u> : « <b>Abricot/Chocolat</b> » composé d'un biscuit joconde et d'une garniture libre à base de chocolat et d'abricot</li> <li>➤ <b><u>Pâte à choux (1/4 de litre) en 2 réalisations</u></b> 20 réduits en deux sortes différentes dont une glacée au fondant, forme et garniture libre 1 Paris-Brest de 4 personnes, parfum praliné</li> <li>➤ <b><u>Petits fours secs</u></b> Sablés 0.300 kg de parfum et présentation libre</li> <li>➤ <b><u>Produit traiteur</u></b> (à base de pâte friable) Une tarte salée au saumon pour 8 pers.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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.</li> <li>➤ Réaliser à partir de 2 kg de farine : pétrissage, façonnage, fermentation et cuisson pour la confection des pains de méteil.</li> <li>➤ Réaliser une pâte morte et/ou levée (à party), façonner le décor en respectant le thème.</li> <li>➤ Réaliser une pâte à brioche à partir de 0,5 kg de farine, façonner les viennoiseries.</li> <li>➤ Mettre en œuvre les réalisations et techniques nécessaires à la fabrication du produit traiteur.</li> <li>➤ Réaliser, les éléments constitutifs, le montage, la finition de l'entremets : la conception est libre, néanmoins une fiche technique est à votre disposition, biscuit joconde et écriture au cornet « vive le sport » obligatoire.</li> <li>➤ Réaliser une pâte à choux à partir de 0,250 kg de liquide, mettre en forme, cuire.</li> <li>➤ Réaliser une garniture : crème mousseline praliné à partir de 0.300 kg de lait pour le garnissage du Paris-Brest.</li> <li>➤ Réaliser la ou les crèmes pour le garnissage des réduits.</li> <li>➤ Réaliser la mise au point du fondant pour le glaçage des réduits.</li> <li>➤ Effectuer la mise en valeur des réalisations en pâte à choux.</li> <li>➤ Réaliser les petits fours secs : une pâte sablée à partir de 0.100 kg de beurre.</li> <li>➤ Réaliser une pâte friable.</li> <li>➤ À partir de 0.250 kg de farine, réaliser une pâte brisée pour la réalisation de la tarte salée.</li> <li>➤ 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.</li> <li>➤ <b>S'il vous reste du temps avant la fin de l'épreuve, utilisez-le pour apporter une touche personnelle dans la finition de votre travail.</b></li> </ul>

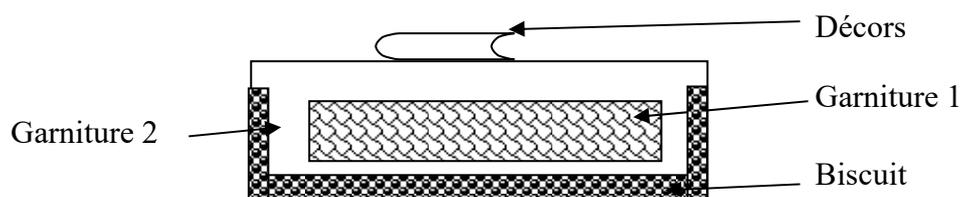
**Points importants** : à votre disposition le bon d'économat (annexe 3).

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	<b>SUJET</b>	SESSION 2019
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 1906 BP P 21 2	Page : 2/11

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION (à titre indicatif)

Entremets : Abricot/Chocolat (Ø 20 cm hauteur 4.5 cm)		
Recettes		Progression
Denrées	Quantité	
<b><u>Biscuit</u></b>		<u>Réaliser</u> :
Poudre d'amandes	0.125 kg	un biscuit joconde
Sucre glace	0.125 kg	
Œufs	0.170 kg	<u>Dresser</u> :
Fécule	0.040 kg	
Beurre	0.030 kg	<u>Parsemer</u> : de fruits secs
Blanc d'œuf	0.200 kg	
Sucre	0.040 kg	<u>Cuire</u> :
Fruits secs	0.100 kg	
<b><u>Crème ou mousse</u></b>		<u>Réaliser</u> :
Chocolat	0.095 kg	▪ une chantilly chocolat
Chocolat de couverture	0.095 kg	▪ un crémeux vanille, parsemé de cubes d'abricot
Lait	0.050 kg	
Crème	0.375 kg	<u>Monter</u> :
		l'entremets
<b><u>Garniture</u></b>		<u>Finition et décor</u> :
Gélatine	0.002 kg	floquer
Jaune d'œuf	0.050 kg	décorer l'entremets en respect avec le thème :
Sucre	0.030 kg	
Crème	0.200 kg	
Vanille	1 gousse	
		Inscription au cornet obligatoire
		<b>« Vive le sport »</b>
Abricots	0.200 kg	À partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets
<b><u>Éléments de finition</u></b>		<u>Rappel</u> : vous êtes libre de réaliser les garnitures et éléments de finition de votre choix en respectant les parfums imposés et les produits à votre disposition
Chocolat de couverture noir	0.100 kg	
Beurre de cacao	0.050 kg	

## Croquis



Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	<b>SUJET</b>	SESSION 2019
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 1906 BP P 21 2	Page : 3/11

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

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 mousseline	Lait Sucre Poudre à crème Jaune d'œuf Beurre Praliné Vanille gousse	0.300 kg 0.075 kg 0.030 kg 0.060 kg 0.150 kg 0.050 kg 1
Petits fours Fours poche	Beurre Sucre glace Œuf Farine Fécule Levure chimique Zeste de citron	0.100 kg 0.065 kg 0.030 kg 0.150 kg 0.008 kg 0.003 kg QS

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	<b>SUJET</b>	SESSION 2019
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 1906 BP P 21 2	Page : 4/11

Pâte friable	Farine	0.250 kg
	Beurre	0.125 kg
	Sel	0.005 kg
	Eau	0.040 kg
	Jaune d'œuf	0.040 kg
Garniture	Œuf	0.150 kg
	Lait	0.150 kg
	Crème	0.150 kg
	Saumon fumé	0.200 kg
	Saumon frais	0.200 kg
	Aneth	QS
	Sel, poivre	QS

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	<b>SUJET</b>	SESSION 2019
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 1906 BP P 21 2	Page : 5/11

**BON D'ÉCONOMAT**  
(Destiné à l'élève)

**Produits et denrées à votre disposition**

<b>Matières premières</b>	<b>Unité</b>	<b>Quantité</b>
Abricot sirop (boîte 4/4)	Boite	1,000
Amandes effilées	KG	0,100
Amandes en poudre	KG	0,125
Aneth	KG	0,002
Beurre	KG	1,055
Beurre de cacao	KG	0,050
Beurre de tourage	KG	0,250
Cacao poudre	KG	0,020
Cassonade	KG	0,030
Chocolat	KG	0,100
Chocolat de couverture noir	KG	0,300
Citron	pièce	1,000
Coco râpée	KG	0,050
Crème	KG	1,000
Farine de seigle	KG	1,000
Farine de tradition française	KG	8,000
Farine T45	KG	1,550
Farine T55	KG	2,150
Fécule	KG	0,050
Fondant	KG	0,250
Gélatine	KG	0,004
Lait	KG	1,450
Levain liquide	KG	0,400
Levure biologique	KG	0,240
Noisettes hachées	KG	0,050
Œufs	pièce	38,000
Pâte fermentée	KG	2,750
Pépites de chocolat	KG	0,080
Pistache	KG	0,050
Poudre à crème	KG	0,080
Poudre à lever	KG	0,005
Praliné	KG	0,130
Praline rouge	KG	0,080
Pulpe d'abricot	KG	0,300
Saucisson à cuire (0,3 kg)	KG	0,300
Saumon frais	KG	0,200
Saumon fumé	KG	0,200
Sel	KG	0,223
Sucre glace	KG	0,265
Sucre grain	KG	0,050
Sucre semoule	KG	0,320
Vanille gousse	pièce	2,000

<b>Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER</b>	<b>SUJET</b>	SESSION 2019
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 1906 BP P 21 2	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 inverti, glucose, vinaigre, huile d'arachide, rhum, kirsch, herbes de Provence, pavot, sésame, graines de courges, graines de lin, pâte d'amande 33%, chocolat de couverture (blanc, noir, lait), poudre à lever, sirop à 1.262 densité.

### Matériel à votre disposition

- ✓ Cercle à entremets Ø 20 cm. Hauteur 4.5 cm.
- ✓ Cercle à tarte Ø 24 cm.
- ✓ Cercle Ø 18 cm ou moule en silicone.
- ✓ Moule aluminium rectangulaire longueur 24 cm/largeur 10 cm.
- ✓ Feuille de cuisson silicone.

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	<b>SUJET</b>	SESSION 2019
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 1906 BP P 21 2	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
<b>BOULANGERIE</b>					
Pain tradition française					
Pain spécial					
<b>VIENNOISERIE</b>					
Pâte levée feuilletée ou pâte levée					
<b>PRODUITS DE PÂTE À CHOUX</b>					
Pâte à choux					
Garniture et finition					
<b>TRAITEUR BOULANGER/PÂTISSIER</b>					
Pâtes					
Garniture et finition					
<b>ENTREMETS</b>					
Biscuit					
Garniture					
Montage Finition					
<b>PETITS FOURS SECS</b>					
Petits fours secs					
<b>DÉCORS</b>					
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**

JOURNÉE N°2

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

<b>BACCALAUREAT PROFESSIONNEL BOULANGER PATISSIER</b>	Code : 1906 BP P 21 2	Session 2019	<b>SUJET</b>
<b>EPREUVE E2 – Pratique professionnelle</b>	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**

<b>Pain de tradition française</b>	<b>Quantité de matières premières</b>	<b>Conditions de réalisation</b>
Farine de tradition Sel Levure Eau -----	7 kg ----- ----- ----- -----	T°B : ..... C° T° eau : ..... <u>Pétrissage</u> : 1 <sup>ère</sup> ..... 2 <sup>ème</sup> .....
<b>Pain de méteil (recette à titre indicatif)</b>		
Farine T55 Farine de seigle T130 Sel Levure Pâte fermentée Eau	1,000 kg 1,000 kg 0,040 kg 0,036 kg 1,600 kg 1.300 kg	T°B : ..... C° T° eau : ..... <u>Pétrissage</u> : 1 <sup>ère</sup> ..... 2 <sup>ème</sup> .....