

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		
NE RIEN ÉCRIRE	Né(e) le :		(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)		
	Appréciation du correcteur				
NE RIEN ÉCRIRE					

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

BOULANGERIE 13H 14H 15H 16H 17H

Pain tradition française																
Pain spécial																

VIENNOISERIE

Pâte levée Feuilletée ou Pâte levée																
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

PRODUITS DE PÂTE A 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)

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL BOULANGER PATISSIER	Code : 1406 BP P21 1	Session 2014	SUJET
EPREUVE E2 – Pratique professionnelle	Durée : 10 H	Coef : 9	Page 2/4

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

JOURNÉE N°2

BOULANGERIE					8H				9H				10H				11H				12H				12H30-13H30				14H				15H			
Pain tradition française																																				
Pains spéciaux																																				
VIENNOISERIE																																				
Pâte levée feuilletée ou Pâte levée																																				
PRODUITS DE PÂTE A 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 : 1406 BP P21 1	Session 2014	SUJET
EPREUVE E2 – Pratique professionnelle	Durée : 10 H	Coef : 9	Page 3/4

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 Sel Levure Eau (TH= 70%)	7 kg ----- ----- -----	T°B : C° T° eau : Pétrissage : 1 ^{ère} 2 ^{ème}
Pain aux céréales (recette à titre indicatif)		
Farine T55 ou T65 Mélange céréales Sel Levure Pâte fermentée Eau	2,000 kg 0,800 kg 0,040 kg 0,080 kg 1,000 kg 1,360 kg	T°B : C° T° eau : Pétrissage : 1 ^{ère} 2 ^{ème}