

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

	13H	14H	15H	16H	17H
BOULANGERIE					
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 2	Session 2014	SUJET
EPREUVE E2 – Pratique professionnelle	Durée : 10 H	Coef : 9	Page 2/4

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

	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 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 2	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 : <u>Pétrissage</u> : 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 : <u>Pétrissage</u> : 1 ^{ère} 2 ^{ème}