

SESSION 2014

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

Calculatrice et carnet de recettes autorisés selon la réglementation en vigueur
Documents 1 et 2 à rendre

1^{ère} 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^{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 2014	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAUREAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER			1409 BP P21
Épreuve : E2.U2 Pratique professionnelle			
Coefficient : 9	Durée : 10 heures		Feuillet : 1/6

1^{ère} Journée – Organisation-Préparation-Réalisation 1. 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 2. Préparation et réalisation de la première journée aidé du commis	2^{ème} Journée – Réalisation - Présentation - Argumentation 1. Réalisation des fabrications 2. La présentation du buffet doit se faire sur un emplacement d'environ 2 m, une nappe sera mise à disposition par le centre 3. Dégustation et argumentation commerciale
---	---

Thème à respecter : Le Printemps

COMMANDE	ON VOUS DEMANDE DE
<u>Boulangerie :</u> ➤ <u>Pain de tradition française</u> : (produits cuits) 10 pains de 0.400 kg dont 2 couronnes au choix 10 baguettes non farinées de 0.250 kg dont 2 épis 16 petits pains de 0.055 kg en 4 formes différentes 4 pains sandwiches ➤ <u>Pain de campagne</u> : (produits cuits) 4 auvergnats de 0.400 kg 4 tabatières de 0.400 kg 1 boule, servant de support pour le décor en pâte morte ➤ <u>Décor en pâte morte</u> et/ou levée (à party) : Décor en rapport avec le thème à coller sur le support ➤ <u>Réalisation en pâte levée</u> : (poids en pâte) 10 brioches navettes coupées au ciseau 10 brioches au sucre ➤ <u>Produit traiteur :</u> 4 sandwiches de 2 garnitures différentes (suivant panier) <u>Pâtisserie :</u> ➤ <u>Entremets pour 8 personnes</u> (monté en cercle, décor en adéquation avec le thème) fiche technique fournie à titre indicatif en annexe 1 : 1 entremets, crème bavaroise vanille et pêches caramélisées ➤ <u>Pâte à choux (1/4 de litre) en 2 réalisations :</u> 10 Paris-Brest et 10 éclairs à la vanille ➤ <u>Petits fours secs :</u> 0.300 kg de palets, finition au chocolat de couverture ➤ <u>produit traiteur</u> (à base de pâte friable) 1 quiche aux champignons et jambon	➤ Réaliser à partir de 7 kg de farine de tradition française : en pointage retardé, façonnage, fermentation et cuisson pour la réalisation des pains ➤ Réaliser à partir de 2 kg de farine : pétrissage, façonnage, fermentation et cuisson pour la réalisation des pains de campagne ➤ Réaliser une pâte morte et/ou une pâte à party, façonner le décor en rapport avec le thème ➤ Réaliser les produits traiteur : garnir 4 sandwiches en 2 garnitures ➤ Réaliser les éléments constitutifs, le montage, la finition de l'entremets : (inscription obligatoire au cornet) ➤ Préparer une pâte à choux, dresser les petits gâteaux, cuire ➤ Réaliser la garniture crème mousseline pour les éclairs à la vanille et les Paris-Brest ➤ Réaliser les petits fours secs : dresser, cuire, glacer, décorer ➤ Réaliser le produit traiteur à base d'une pâte friable : quiche champignons et jambon ➤ Présenter et mettre en valeur vos réalisations ➤ 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

Points importants : à votre disposition à titre indicatif la fiche technique (annexe 1), la fiche recette (annexe 2), le bon d'économat (annexe 3).

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2014
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 1409 BP P21	Page : 2/6

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION (à titre indicatif)

Entremets : Crème bavaroise vanille et pêches caramélisées

Recettes		Progression
Denrées	Quantité	
<u>Biscuit</u> :		
Jaune	0.150 kg	<u>Réaliser</u> :
Œuf.....	0.050 kg	Une pâte à biscuit
Sucre.....	0.100 kg	
Vanille	QS	
Farine	0.120 kg	<u>Dresser</u> :
Fécule	0.060 kg	Deux fonds de 20 cm de diamètre
Blanc d'œuf	0.200 kg	
Sucre	0.050 kg	<u>Cuire</u>
<u>Crème ou mousse</u> :		
Lait	0.250 kg	<u>Réaliser</u> :
Sucre	0.100 kg	Une crème anglaise, une crème fouettée, élaborer la
Jaune	0.080 kg	crème bavaroise
Gélatine feuille	0.008 kg	
Vanille gousse	½ p	
Crème fleurette	0.250 kg	
<u>Garniture</u>		<u>Monter</u> :
(insert ou/et fruits) :		L'entremets
Pêches au sirop	0.350 kg	
Sucre	0.050 kg	<u>Finition et décor</u> :
Beurre	0.025 kg	
Jus de citron	1 p.	Libre sur le thème : Le Printemps
Sirop à 30°B.....	0.150 kg	
Liqueur de pêche	0.050 kg	
<u>Éléments de finition</u> :		
Glaçage neutre	0.200 kg	(inscription obligatoire au cornet)
Éléments de décors en		
chocolat	QS	
Pêche	0.100 kg	

Croquis



→ Glaçage neutre, décors
Crème bavaroise vanille

→ Pêches caramélisées

→ Fonds de pâte à biscuit

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2014
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 1409 BP P21	Page : 3/6

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 Eau / lait Œuf Beurre	0.500 kg 0.010 kg 0.050 kg 0.025 kg 0.060 kg 0.250 kg 0.250 kg
Pâte à choux	Eau et/ou lait Beurre Sel Farine Œuf	0.250 kg 0.100 kg 0.003 kg 0.150 kg 0.250 kg
Garniture	Lait Sucre semoule Poudre à crème Jaune d'œuf Beurre Praliné amande noisette	1.000 kg 0.300 kg 0.120 kg 0.160 kg 0.400 kg 0.175 kg
Petits fours	Beurre Sucre glace Œuf Farine T45 Vanille liquide Chocolat	0.100 kg 0.100 kg 0.090 kg 0.125 kg Q.S. Q.S.
Pâte friable	Farine Beurre Sel Eau Jaune d'œuf Jambon cuit Champignons frais Persil Œuf Lait Crème	0.250 kg 0.125 kg 0.005 kg 0.055 kg 0.020 kg 0.100 kg 0.250 kg 0.010 kg 0.200 kg 0.250 kg 0.250 kg

Entremets : à réaliser suivant la fiche technique.

Présentation : mettre en valeur l'ensemble de votre production en respectant le thème de la commande sur la pièce de décor en boulangerie et sur l'entremets en pâtisserie.

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2014
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 1409 BP P21	Page : 4/6

BON D'ÉCONOMAT
(Destiné à l'élève)

Produits et denrées à votre disposition

Matières premières	Unité	Quantité
Farine de tradition française	KG	8,000
Farine complète T 150	KG	0,200
Farine de seigle T 85	KG	0,550
Farine T45	KG	1,350
Farine T55 - T65	KG	3,200
Céréales de 5 graines	KG	0,000
Sel	KG	0,260
Levure Biologique	KG	0,175
Beurre	KG	1,200
Sucre semoule	KG	0,850
Œufs	Pièce	40,000
Lait	KG	1,850
Crème	KG	0,750
Poudre à crème	KG	0,120
Gélatine	KG	0,008
Sucre glace	KG	0,150
Chocolat Blanc	KG	0,100
Chocolat de couverture noire	KG	0,450
Fécule	KG	0,060
Vanille gousse	Pièce	2,000
Levain liquide	KG	0,500
Sucre en grains n°10	KG	0,150
Jambon cuit tranché	KG	0,200
Saumon fumé tranché	KG	0,100
Tomate	KG	0,150
Cornichon	KG	0,050
Emmenthal	KG	0,100
Laitue	Pièce	0,250
Pêche au sirop 4/4	Boîte 4/4	1,000
Glaçage neutre à froid	KG	0,250
Liqueur de pêche	L	0,075
Pêche fruit frais	KG	0,200
Praliné amande/noisette	KG	0,175
Amandes effilées	KG	0,100
Champignons frais	KG	0,250
Persil	KG	0,010
Fondant	KG	0,500
Pâte fermentée	KG	1,000
Citron frais	Pièce	1,000
Carotte	KG	0,100
Pâte de cacao	KG	0,050
Concombre	Pièce	0,250

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2014
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 1409 BP P21	Page : 5/6

Fournitures diverses à votre disposition
Feuille guitare, rhodoïd, colorant liquide, colorant liposoluble, carton de présentation, alcools, sel, poivre, vanille, nappage blond, sucre inversé, vinaigre, herbes de Provence, épices, sésame, pavot, graines de tournesol, sirop à 30°B
Matériel à votre disposition
✓ 1 cercle à tarte, 24 cm de diamètre ✓ 1 cercle à entremets, 20 cm de diamètre, hauteur 4,5 cm ✓ Verre doseur plastique, 1 litre et 3 litres par candidat

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2014
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 1409 BP P21	Page : 6/6