

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)	
NE RIEN ÉCRIRE	Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
	Appréciation du correcteur	
	Note : <input type="text"/>	

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

DOCUMENT 1

Compléter les fiches recettes et rendre le document 1 avec la copie

Pain de tradition française	Quantité de matières premières	Conditions de réalisation
Farine de tradition	7 kg	T°B : C°
Sel	-----	T° eau :
Levure	-----	Pétrissage :
Eau (TH= 70%)	-----	1 ^{ère}
		2 ^{ème}
Pains de méteil (recette à titre indicatif)		
Farine	1kg	T°B : C°
Farine de seigle T130	1kg	T° eau :
Sel	0.036kg	Pétrissage :
Levure	0.040kg	1 ^{ère}
Pâte fermentée	1.600kg	2 ^{ème}
Eau	1.400L	
Masse de pâte	5.076 kg	

JOURNÉE N°1

BOULANGERIE 13H 14H 15H 16H 17H

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)
---------------------------	---

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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)
---------------------------	--

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE