

SESSION 2015

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 2015	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER		1506 BP P21 2	
Épreuve : E2.U2 Pratique professionnelle			
Coefficient : 9	Durée : 10 heures	Feuillet : 1/5	

<p>1^{ère} Journée – Organisation-Préparation-Réalisation</p> <ol style="list-style-type: none"> Établir l'organisation prévue pour la durée de l'examen (document 2) et compléter la fiche recettes (document 1), à rendre avant la phase 2. Préparation et réalisation de la première journée aidé du commis. 	<p>2^{ème} Journée – Réalisation - Présentation - Argumentation</p> <ol style="list-style-type: none"> Réalisation des fabrications. Présentation du buffet. Dégustation et argumentation commerciale.
--	--

Thème à respecter : La Saint Valentin.

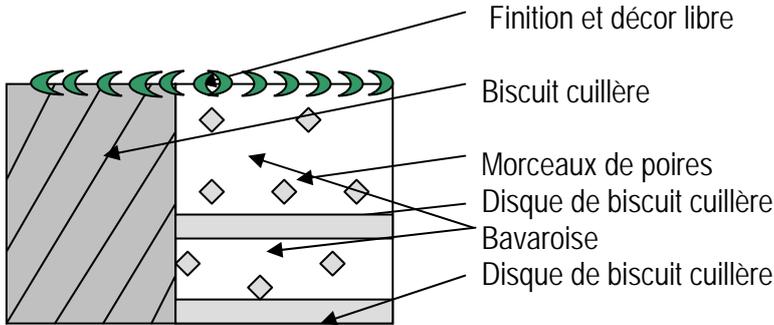
COMMANDE	ON VOUS DEMANDE DE
<p><u>Boulangerie :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>Pain de tradition française</u> : (produits cuits) 12 pains de 0.400kg dont 3 tabatières, 12 baguettes non farinées de 0.250 kg, 16 petits pains de 0.055 kg en 4 formes différentes. ➤ <u>Pain spécial</u> : (produits cuits) 12 pains de méteil de 0.250 kg en 2 formes. ➤ <u>Brioche</u>: 8 tresses à 1 branche à 0.050 kg, 8 brioches aux pépites de chocolat à 0.050 kg Façonner le reste en petites navettes apéritif de 0.015 kg. ➤ <u>Décors en pain party</u>: 1 décor Saint Valentin <p><u>Pâtisserie :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>Entremets</u> : une charlotte aux poires de 8 pers. ➤ <u>Petits gâteaux</u> : 10 Salambos au kirsch glacé au caramel 10 glands au kirsch glacé au fondant ➤ <u>Petits fours</u> : 0.300 kg de rochers coco ➤ <u>Pâte brisée</u> : 1 quiche poireaux/lardons 8 pers 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réaliser à partir de 7 kg de farine de tradition française un pétrissage amélioré avec autolyse en pointage différé, façonnage, fermentation et cuisson pour la réalisation des pains de tradition française. ➤ Réaliser à partir de 2 kg de farine le pétrissage, façonnage, fermentation et cuisson pour la réalisation des pains de méteil. ➤ Réaliser une pâte à brioche à partir de 0,5kg de farine, façonnage, fermentation, cuisson des différentes brioches et garnir (après cuisson) les navettes salées à la mousse de canard. ➤ Réaliser à partir de 1 kg de farine une pâte à pain party, découpe, fermentation, finition. ➤ Réaliser les éléments constitutifs de la charlotte aux poires (fiche technique fournie en annexe 1). ➤ Monter et réaliser la finition de la charlotte aux poires. ➤ Réaliser une pâte à choux à partir d'¼ litre de liquide, dresser et cuire. ➤ Réaliser une crème mousseline à partir d' ½ litre de lait, garnir les Salambos et les glands. ➤ Réaliser un caramel à partir de 0.200 kg de sucre pour glacer les Salambos, glacer les glands au fondant. ➤ Réaliser des rochers coco (petits fours) à partir de 0.150 kg de noix de coco râpée. ➤ Réaliser une pâte brisée à partir de 0.200 kg de farine, foncer, garnir et cuire pour réaliser la quiche poireaux/lardons. ➤ Présenter et mettre en valeur vos réalisations dans le respect du thème.

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 2015
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 1506 BP P21 2	Page : 2/5

ANNEXE 1

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION (à titre indicatif)

CHARLOTTE AUX POIRES 8 pers.		
Recettes		Progression
<p><u>Biscuit cuillère nature :</u> Blanc d'oeuf 0.120 kg Sucre 0.100 kg Jaune d'oeuf 0.080 kg Farine 0.100 kg</p> <p><u>Bavaroise Nature :</u> Lait ¼ l Jaune d'oeuf 0.120 kg Sucre 0.100 kg Gélatine feuille 0.008 kg Crème fouettée 0.300 kg Garniture : poire (consERVE) 0.200 kg</p> <p><u>Punch Poire :</u> Eau 0.100 kg Sucre 0.125 kg Alcool de poire 0.020 kg</p> <p><u>Finition et Décor :</u> Nappage neutre 0.200 kg Poire (consERVE) 0.200 kg</p>		<p><u>RÉALISER</u> : le biscuit cuillère nature <u>DRESSER</u> : les biscuits cuillère (hauteur 6 cm) et 2 disques (Ø 18 cm)</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉALISER</u> : la crème bavaroise</p> <p><u>MONTER</u> : l'entremets (cercle de 6 cm de hauteur et de Ø 20 cm) Garnir l'entremets préalablement chemisé avec le biscuit en disposant des morceaux de poires à l'intérieur</p> <p><u>FINITION & DÉCOR</u> : libre sur le thème de la « Saint Valentin »</p>
<p>Croquis (à titre indicatif)</p>		

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2015
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 1506 BP P21 2	Page : 3/5

ANNEXE 2

FICHE RECETTES (à titre indicatif) BOULANGERIE/PÂTISSERIE

Réalisations	Ingrédients	Quantité/poids kg
Pâte levée	Farine Sel Sucre Levure Beurre Œuf	0.500 kg 0.010 kg 0.050 kg 0.025 kg 0.250 kg 0.300 kg
Pain party	Farine Farine de seigle T85 Sel Levure Eau Beurre Pâte fermentée	0.850 kg 0.150 kg 0.020 kg 0.030 kg 0.450 kg 0.050 kg 0.150 kg
Pâte à choux	Eau et/ou lait Matière grasse Sel Sucre (facultatif) Farine Œuf	0.250 kg 0.100 kg 0.002 kg 0.005 kg 0.150 kg 0.200 à 0.250 kg
Crème mousseline	Lait Sucre Jaune d'œuf Poudre à crème Beurre à froid Kirsch	1/2 L 0.150 kg 0.080 kg 0.050 kg 0.250 kg 0.025 kg
Pâte brisée	Farine Matière grasse Sel Jaune d'œuf Eau	0.200 kg 0.100 kg 0.004 kg 0.025 kg 0.040 kg
Appareil à flan salé	Lait Crème Œuf Jaune d'œuf Gruyère râpé Poireaux Lardons Sel/poivre/ Muscade	0.125 kg 0.125 kg 0.100 kg 0.040 kg 0.040 kg 0.250 kg 0.100 kg QS
Petits fours Rochers coco	Coco râpé Farine Sucre Œuf Glucose Vanille liquide Rhum	0.150 kg 0.025 kg 0.100 kg 0.100 kg 0.025 kg 0.001 kg 0.003 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 2015
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 1506 BP P21 2	Page : 4/5

ANNEXE 3

BON D'ÉCONOMAT

(Destiné à l'élève)

Produits à votre disposition			
15 cl de sirop 1.2624° densité. Chocolat (écriture au cornet) Pâte fermentée 1.750 kg			
Matériel à votre disposition			
1 cercle Ø 20 cm. et 6 cm. de haut. 1 cercle à tarte Ø 24 cm. Verre doseur plastique 1 L et 3 L par candidat			
Denrées à votre disposition			
Denrées	Quantités	Denrées	Quantités
Farine de tradition	7.300 kg	Fondant	0.500 kg
Farine	3 kg	Lait	2 litres
Seigle type 130	1 kg	Poudre à crème	0.080 kg
Seigle type 85	0.200 kg	Kirsch	5 cl
Sel	0.220 kg	Glucose	0.080 kg
Levure biologique	0.140 kg	Gruyère râpé	0.040 kg
Œufs	35	Lardons	0.100 kg
Sucre	1 kg	Poireaux	0.250 kg
Beurre	1 kg	Mousse de canard	0.200 kg
Crème liquide UHT	0.500 kg	Noix de muscade	Q.S.
Pépites de chocolat	0.100 kg	Poivre	Q.S.
Gélatine feuille	0.008 kg	Poires au sirop	0.400 kg
Fécule de pommes de terre	0.030 kg	Pâte d'amandes	0.100 kg
Alcool de poires	2cl	Couverture de chocolat noir	0.300 kg
Nappage neutre	0.200 kg	Couverture de chocolat lait	0.300 kg
Sucre glace	0.100 kg	Chocolat blanc	0.300 kg
Coco râpé	0.150 kg	Vanille liquide	0.001
		Rhum	0.003

A disposition :

Feuille guitare, feuille rhodoïd, feuille de cuisson, colorant liquide, colorant liposoluble, carton de présentation, alcools, vanille, crème de tartre, sucre inverti, vinaigre, nappage blond, épices, cacao poudre, extrait café, sésame, pavot.

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2015
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 1506 BP P21 2	Page : 5/5