

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

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

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 de campagne (recette à titre indicatif)		
Farine T55 ou T65 Farine de seigle T85 Sel Levure Pâte fermentée Eau	1,800 kg 0,200 kg 0,036 kg 0,025 kg 1,000 kg 1,360 kg	T°B : C° T° eau : <u>Pétrissage</u> : 1 ^{ère} 2 ^{ème}