

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

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

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL BOULANGER PATISSIER	Code : 1706 BP P21 2	Session 2017	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 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)

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL BOULANGER PATISSIER	Code : 1706 BP P21 2	Session 2017	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 complet (recette à titre indicatif)		
Farine T150 Sel Levure Eau Pâte fermentée	2 kg 0,040 kg 0,050 kg 1,4 L 0,600 kg	T°B : C° T° eau : <u>Pétrissage</u> : 1 ^{ère} 2 ^{ème}