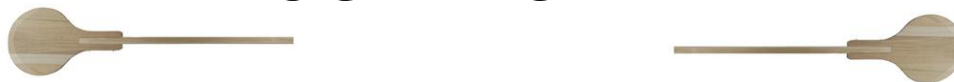


Brevet Professionnel

BOULANGER



FABRICATION D'UNE COMMANDE

U.10

SUJET

L'usage de la calculatrice et du cahier de recettes sont autorisés durant l'heure de calculs et d'organisation

Le candidat répondra directement sur le sujet

Coefficient : 12

Durée totale : 12 heures

1^{ère} journée : durée 4h00 (+ 30mn de mise en place avec le commis)

A l'issue de cette phase, un temps de 30 minutes (hors durée de l'épreuve) est accordé pour rejoindre les laboratoires à partir des lieux de composition de l'épreuve écrite :

- Rencontre avec les commis
- Passation des consignes
- Connaissance des équipements

2^{ème} journée : durée 8h00 (30mn de pause)

Une pause obligatoire de 30 min à définir par le candidat entre la 4^{ème} et la 6^{ème} heure de travail du 2^{ème} jour (hors temps imparti à l'épreuve et positionnée dans l'organigramme de travail).

Documents à rendre : n°1 à 4 (pages 7 à 10)

Examen : Brevet Professionnel	Session 2017	SUJET N°1	Code : 22105
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande		
Temps alloué : 12 heures	Coefficient : 12	Page 1 sur 10	

FABRICATION D'UNE COMMANDE

L'épreuve se déroule en 12 heures réparties en 2 journées.

Une première partie écrite d'une durée d'1h00 vous permet de prendre connaissance du sujet et d'organiser votre travail en complétant les documents 1 à 4.

Tous les documents doivent être remis aux membres du jury à la fin de chaque journée.

Document 1 et 2 : Tableau des recettes à remplir suivant vos quantités à mettre en œuvre, page 07 (Pains et Produits de Restauration) et page 08 (Viennoiseries et Décor)

Document 3 : Fiche d'organisation (1er jour), page 09

Document 4 : Fiche d'organisation (2ème jour), page 10

Vous devez, en tenant compte des impératifs :

- **Partie 1** : Réaliser des pains
- **Partie 2** : Réaliser des viennoiseries
- **Partie 3** : Réaliser d'autres produits

1° Conditions matérielles

Vous avez à votre disposition :

- Un pétrin de litres de coulage
- Un batteur de litre de coulage
- Un laminoir
- Un parisien
- Une chambre de pousse contrôlée réglée en permanence à 9/10°C
- Un tour
- Un meuble frigorifique
- Un four de m² pour la cuisson du pain
- Un four ventilé ou un étage de four indépendant pour les cuissons de viennoiseries
- Tous les ustensiles classiques

2° Impératifs horaires

Première journée → De : à :

Deuxième journée
(pause incluse) → De : à :

3° Impératifs professionnels

- 3 kg de pâte fermentée pour vos pétrissages du 1er jour.
- 2 kg de levain liquide prêts à l'emploi que vous pourrez rafraîchir, afin d'obtenir la quantité nécessaire à vos réalisations du 2ème jour et selon besoin transformer en levain dur pour le pain au levain.
- Si besoin pour le 2^{ème} jour, les pré-fermentations non fournies sont à réaliser par le candidat.

Examen : Brevet Professionnel	Session 2017	SUJET N°1	Code : 22105
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande		
Temps alloué : 12 heures	Coefficient : 12	Page 2 sur 10	

1-1° Pain de Tradition Française : avec un apport de pâte fermentée

- Méthode de travail au choix
- Pétrissage amélioré doit s'effectuer **obligatoirement le premier jour**
- Pesage manuel, façonnage manuel
- Le pointage et l'apprêt s'effectuent au choix du candidat
- Cuisson sur la deuxième journée

Quantités	Produits	Poids cuit	Présentation
6	Pains longs	400 g	Entre 4 et 6 grignes
4	Pains courts	400 g	Entre 3 et 5 grignes
2	2 formes différentes	400 g	Au choix du candidat
4	Ficelles	120 g	Lamage au choix
12	Baguettes (dont 2 épis)	250 g	Entre 5 et 7 grignes

(Si vous souhaitez réaliser vos sandwiches / tartines avec ce pain, vous devrez ajouter la quantité de pâte nécessaire à cette commande)

1-2° Pain de Tradition Française : avec un apport de poolish

A partir de 6 kg de farine, réaliser la commande en tenant compte des contraintes suivantes :

- Méthode de travail au choix
- Pétrissage : méthode au choix, **obligatoirement le deuxième jour**
- Pesage manuel, façonnage manuel
- Apprêt à température ambiante

Quantités	Produits	Poids cuit	Présentation
2	Couronnes	600 g	2 formes au choix du candidat
9	Pains longs	400 g	Entre 4 et 6 grignes
à définir avec la pâte restante	Baguettes	250 g	Entre 5 et 7 grignes
2	Ficelles	120 g	Lamage au choix
8	Petits pains	60 g	2 formes différentes

(Le choix de la quantité de baguettes est laissé libre pour garder éventuellement de la pâte pour la réalisation des sandwiches/tartines)

Examen : Brevet Professionnel	Session 2017	SUJET N°1	Code : 22105
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande		
Temps alloué : 12 heures	Coefficient : 12	Page 3 sur 10	

2-1° Réaliser de la pâte à brioche

- Base 1kg de farine, utilisation du beurre obligatoire
- Pétrissage au batteur
- Apprêt à température selon laboratoire
- Cuisson sur la deuxième journée

Quantités	Produits	Poids cru	Poids cuit
10	Petites brioches à tête	Selon moules	
18 (2 x 9 pièces)	Pièces garnies avant cuisson de 2 formes et garnitures différentes*		Entre 80g et 100g finies
2	1 Tresse à 5 branches 1 Tresse à 6 branches	Avec le reste de pâte	

2-2° Réaliser la pâte levée feuilletée

- Base 1,5 kg de farine, utilisation du beurre obligatoire
- Pétrissage au batteur, tourage au laminoir
- Apprêt à température selon le laboratoire
- Cuisson sur la deuxième journée

Quantités	Produits	Poids cuit
18	Croissants	
18	Pains au chocolat	
18 (2 x 9 pièces)	Pièces garnies avant cuisson 2 formes et garnitures différentes*	Entre 80g et 100g finies

2-3° Réaliser les garnitures des viennoiseries

Les 4 viennoiseries garnies* (pâte levée feuilletée et brioche) doivent obligatoirement être garnies avec **au moins 2 des crèmes suivantes que vous aurez élaborées**:

Crème pâtissière	Crème d'amande	Crème aromatisée	Crème à base de purée de fruits
------------------	----------------	------------------	---------------------------------

Au-delà de l'utilisation de ces 2 crèmes, le candidat est libre d'utiliser d'autres préparations afin d'exprimer au mieux ses compétences.



Le commis devra réaliser au moins l'une des crèmes, sous la responsabilité du candidat.

Il est à noter que les éléments de finition des produits crévés sont obligatoirement comestibles.

Examen : Brevet Professionnel	Session 2017	SUJET N°1	Code : 22105
Spécialité : BOULANGER		U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : 12 heures	Coefficient : 12	Page 4 sur 10	

PARTIE 3 →

Réaliser d'autres produits

3-1° Pain au levain

- Rafraichi **obligatoire du levain le 1^{er} jour**
- Sur une base de 4 kg de farine au total (sans compter l'apport de levain dur)
- Le dosage réglementaire de levure pour l'appellation « pain au levain » devra être respecté
- Pétrissage au batteur ou pétrin le 2^{ème} jour
- Pesage manuel des pâtons (poids au choix du candidat)
- Façonnage au choix du candidat

(Le nombre de pièces est laissé libre pour garder éventuellement de la pâte pour la réalisation des sandwiches / tartines)

3-2° Pain nutrition :

Pain avec un apport de B1

- Apport d'une pré-fermentation obligatoire
- Sur une base de 2 kg de farine
- Pétrissage au batteur ou au pétrin
- Pesage manuel des pâtons, poids au choix du candidat
- Forme commerciale au choix du candidat
- Cuisson au plus tard 6 h après le début de l'épreuve du 2^{ème} jour

Ce produit servira de support à l'argumentation commerciale de 5 minutes maximum qui se déroulera durant les deux dernières heures du 2^{ème} jour.

(Le nombre de pièces est laissé libre pour garder éventuellement de la pâte pour la réalisation des sandwiches / tartines)

3-3° Pain aromatique

Réaliser un **pain aromatique** (méthode de fermentation au choix) à partir d'un panier de dix ingrédients :

- sur une base de 2 kg de farine
- pétrissage au batteur ou pétrin
- pesage manuel des pâtons (poids au choix du candidat)

Composition du panier :

	Quantités (Kg)		Quantités (Kg)
Pommes	200 g	Tomates confites	400 g
Figues séchées en cubes	300 g	Emmental en dés	300 g
Noisettes entières	200 g	Fromage de chèvre	300 g
Oignons	200 g	Chorizo	250 g
Olives dénoyautées	200 g	Cannelle (poudre)	30 g

(Le nombre de pièces est laissé libre pour garder éventuellement de la pâte pour la réalisation des sandwiches / tartines)

Examen : Brevet Professionnel	Session 2017	SUJET N°1	Code : 22105
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande		
Temps alloué : 12 heures	Coefficient : 12	Page 5 sur 10	

3-4° Produits de restauration

À partir :

- De l'une des pâtes fabriquées dans la commande
- Des produits mis à disposition pour la réalisation du pain aromatique
- D'un panier complémentaire de dix ingrédients

Élaborer :

- Une variété chaude de tartines (4 pièces identiques)
- Une variété froide de sandwiches (4 pièces identiques)

Composition du panier :

	Quantités (Kg)		Quantités (Kg)
Tapenade noire	100 g	Gruyère râpé	400 g
Carottes râpées	200 g	Bûche de chèvre	200 g
Radis	200 g	Lardons allumettes	200 g
Roquette	150 g	Escalopes de volailles	200 g
Tomates cerise	200 g	Truite fumée	200 g

(Les centres peuvent mettre en plus à disposition des candidats les aromates, condiments et épices utilisés régulièrement dans le cadre de la formation)

3-5° Décors

Réaliser et présenter une pièce de buffet sur le thème suivant :

Les vendanges

Confectionner deux types de pâte pour ce décor.

- Pâte levée réalisée par le candidat (maxi 5 kg de pâte)
- Pâte morte réalisée tout ou en partie par le commis (maxi 2kg de pâte)



Le commis devra réaliser une partie de ce décor.

Une écriture au cornet est obligatoire.

(Des gabarits peuvent être apportés par le candidat.)

Examen : Brevet Professionnel	Session 2017	SUJET N°1	Code : 22105
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande		
Temps alloué : 12 heures	Coefficient : 12	Page 6 sur 10	

Document 1

Notes sur 10
(points entiers)



Candidat n° →

Calcul des quantités nécessaires / 10
synthèse des documents 1 et 2



Tableau des recettes à remplir suivant votre commande

Les cases grisées ne doivent pas être complétées	<u>Les PAINS</u>						<u>Produits de RESTAURATION</u>		
	Tradition (pétrissage 1 ^{er} jour)	Tradition (pétrissage 2 ^{ème} jour)	Rafraichi Levain		Pain au levain	Pain nutrition	Pain aromatique	Garniture Sandwichs	Garniture Tartines
			Dur	Liquide					
Poids de pâte nécessaire →									
Quantité de farine totale →		6 kg			4 kg	2 kg	2 kg		
Pâte employée pour les Sandwichs et Tartines → (cocher la case)									
Farine ordinaire									
Farine Tradition									
Farine de seigle									
Farine complète									
Levain liquide									
Levain dur									
Pâte fermentée									
Eau									
Sel									
Levure									
B1									

Examen : Brevet Professionnel	Session 2017	SUJET N°1	Code : 22105
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande		
Temps alloué : 12 heures	Coefficient : 12	Page 7 sur 10	

Candidat n° →

Les cases grisées ne doivent pas être complétées	<u>VIENNOISERIES</u>					<u>DÉCOR</u>	
	Pâte à Brioche	Pâte Levée Feuilletée	Garniture Viennoiseries	Garniture Viennoiseries	Garniture Viennoiseries	Décors Pâte levée	Décors Pâte morte
Quantité de Farine →	1 kg	1,5 kg					
Farine ordinaire							
Farine Tradition							
Farine de force							
Farine de seigle							
Farine complète							
Eau							
Sel							
Levure							
Lait							
Œufs							
Sucre							
Poudre de lait							
Beurre en motte							
Beurre de tourage							
Poudre à crème							

					<i>Mise en place avec votre Commis</i>									
	h				↓	↓	h				h			
Calculs et Organisation														
Tradition (pétrissage 1 ^{er} jour)														
Poolish														
Rafrâichi Levain dur														
Pain Aromatique														
Pain Nutrition														
Brioche														
Pâte Levée Feuilletée														
Garnitures Viennoiseries														
Garnitures Viennoiseries														
Sandwichs / Tartines														
Décors pâte levée														
Décors pâte morte														

Légende :

- | | | | | | |
|---|---|--|---|--|--|
| Poolish → Po | Pâte Fermentée → PF | Levain Levure → LL | Rafrâichi Levain → RL | Autolyse → A | Pétrissage → P |
| Rabat → Rb | Pesage → Ps | Beurrage → B | Tour simple → Ts | Tour double → Td | Façonnage → F |
| Pause → Pause | Détaillage → D | Garnitures → G | Cuisson → C | | |

Attention, pour le travail de votre Commis ; hachurer la case, exemple → P

Examen : Brevet Professionnel	Session 2017	SUJET N°1	Code : 22105
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande		
Temps alloué : 12 heures Coefficient : 12	Page 9 sur 10		

Document 4

Fabrication d'une commande : Organisation 2^{ème} journée

Notes sur 10 (points entiers) (synthèse des documents 3 et 4)

Pertinence de l'organisation / 10 →

Candidat n° →

Clarté du document / 10 →

←Pause obligatoire de 30mn→

	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	
Pose de 30mn obligatoire	X					X					X					X				
Tradition (pétrissage 1 ^{er} jour)																				
Tradition (pétrissage 2 ^{ème} jour)																				
Pain au Levain																				
Pain Aromatique																				
Pain Nutrition																		X	X	
Brioche																				
Pâte Levée Feuilletée																				
Garnitures Viennoiseries																				
Garnitures Viennoiseries																				
Sandwichs / Tartines																				
Décors pâte levée																				
Décors pâte morte																				

Présentation des produits (30mn)

- Attention :**
- Une pause obligatoire de 30mn (hors durée de l'épreuve) est à définir par le Candidat entre la 4^{ème} et la 6^{ème} heure. Elle doit être positionnée dans l'organigramme de travail
 - Pain Nutrition : Il devra être cuit au plus tard 6h00 après le début de l'épreuve du 2^{ème} jour
 - Argumentation commerciale : Elle se déroule durant les 2 dernières heures de la 2^{ème} journée (orale 5mn) et porte sur le Pain Nutrition
 - Présentation de vos produits : les 30 dernières minutes de l'épreuve
- Légende :** Voir Page précédente document 3

Examen : Brevet Professionnel	Session 2017	SUJET N°1	Code : 22105
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande		
Temps alloué : 12 heures Coefficient : 12	Page 10 sur 10		