

# 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<sup>ère</sup> 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<sup>ème</sup> journée : durée 8h00 (30mn de pause)

Une pause obligatoire de 30 min à définir par le candidat entre la 4<sup>ème</sup> et la 6<sup>ème</sup> heure de travail du 2<sup>ème</sup> 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 : <b>Brevet Professionnel</b>	Session 2017	<b>SUJET N°4</b>	<b>Code : 22105</b>
Spécialité : <b>BOULANGER</b>	<b>U 10</b> : Fabrication d'une commande		
Temps alloué : <b>12 heures</b>	Coefficient : <b>12</b>	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 ..... litres 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 ..... m<sup>2</sup> 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

- 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.
- 1 kg de levain dur, vous devrez le rafraîchir afin d'obtenir la quantité nécessaire à vos réalisations du 2ème jour (exemple : pain au levain).
- Si besoin pour le 2<sup>ème</sup> jour, les pré-fermentations non fournies sont à réaliser par le candidat.

Examen : <b>Brevet Professionnel</b>	Session 2017	<b>SUJET N°4</b>	<b>Code : 22105</b>
Spécialité : <b>BOULANGER</b>	<b>U 10</b> : Fabrication d'une commande		
Temps alloué : <b>12 heures</b>	Coefficient : <b>12</b>	Page 2 sur 10	

**1-1° Pain de Tradition Française : avec un apport de levain liquide**

- 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
4	Pains	500 g	5 grignes
4	Pains	400 g	5 grignes
2	Bâtards	250 g	3 grignes
10	Baguettes	250 g	Lamage au choix
10	Petits pains	50 g	2 formes différentes

(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 grammes	1 Bordelaise obligatoire
6	Pains	400 grammes	Entre 5 et 7 grignes
à définir avec la pâte restante	Baguettes	250 grammes	Entre 5 et 7 grignes
3	Ficelles	125 grammes	Lamage au choix
2	Tabatières	250 grammes	

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

Examen : <b>Brevet Professionnel</b>	Session 2017	<b>SUJET N°4</b>	<b>Code : 22105</b>
Spécialité : <b>BOULANGER</b>		<b>U 10</b> : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : <b>12 heures</b>	Coefficient : <b>12</b>	Page 3 sur 10	

## PARTIE 2 →

## Réaliser des viennoiseries

### 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 4 branches 1 Tresse à 5 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 : <b>Brevet Professionnel</b>	Session 2017	<b>SUJET N°4</b>	<b>Code : 22105</b>
Spécialité : <b>BOULANGER</b>	<b>U 10</b> : Fabrication d'une commande		
Temps alloué : <b>12 heures</b>	Coefficient : <b>12</b>	Page 4 sur 10	

## PARTIE 3 →

## Réaliser d'autres produits

### 3-1° Pain au levain

- Rafrainchi **obligatoire du levain le 1<sup>er</sup> 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<sup>ème</sup> 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 germes de blé

- 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<sup>ème</sup> jour

Ce produit servira de support à l'argumentation commerciale de 5 minutes maximum qui se déroulera durant les deux dernières heures du 2<sup>ème</sup> 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	quantités
Oignons	200 g	Noisettes	200g
Chorizo	200g	Champignons surgelés	200g
Tomates confites	50g	Gruyère cube	200g
Noix invalides	200g	Basilic	50g
Lardons fumés	200g	Herbes de Provence	50g

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

Examen : <b>Brevet Professionnel</b>	Session 2017	<b>SUJET N°4</b>	<b>Code : 22105</b>
Spécialité : <b>BOULANGER</b>	<b>U 10</b> : Fabrication d'une commande		
Temps alloué : <b>12 heures</b>	Coefficient : <b>12</b>	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 mini sandwiches (8 pièces identiques)

#### **Composition du panier :**

	quantités		quantités
Jambon de pays	100g	Crème fraîche épaisse	125g
Escalopes de volailles	200g	Mayonnaise	100g
Thon boîte	150g	Gruyère râpé	200g
Féta	100g	Mâche	150g
Truite fumée	150g	Tomates fraîches	100g

(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 :

## **Saint Valentin**

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 : <b>Brevet Professionnel</b>	Session 2017	<b>SUJET N°4</b>	<b>Code : 22105</b>
Spécialité : <b>BOULANGER</b>	<b>U 10 : Fabrication d'une commande</b>		
Temps alloué : <b>12 heures</b>	Coefficient : <b>12</b>	Page 6 sur 10	







