

# 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°5</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

- 1,5 kg de pâte fermentée pour vos pétrissages du 1er jour.
- 3 kg de levain liquide prêts à l'emploi que vous devrez rafraîchir afin d'obtenir la quantité nécessaire à vos réalisations du 2ème jour (exemple : pain au levain) et selon besoin transformer en levain dur pour le 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°5</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 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         |
|-----------|--------------|-------------|----------------------|
| 5         | Pains        | 500 grammes | 5 grignes            |
| 5         | Pains        | 400 grammes | 5 grignes            |
| 2         | Bâtards      | 250 grammes | 3 grignes            |
| 8         | Baguettes    | 250 grammes | Lamage au choix      |
| 12        | Petits pains | 50 grammes  | 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 | 2 formes au choix    |
| 8                               | Pains           | 400 grammes | Entre 5 et 7 grignes |
| à définir avec la pâte restante | Baguettes       | 250 grammes | Entre 5 et 7 grignes |
| 2                               | Ficelles        | 125 grammes | Lamage au choix      |
| 2                               | Formes au choix | 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°5</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 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<br>(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<br>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<br>(2 x 9 pièces) | Pièces garnies avant cuisson<br>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°5</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    |                     |

**3-1° Pain au levain**

- Rafraichi **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 avec un apport de graines**

- 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      |
| Rosette        | 200g      | Raisins de Corinthe | 200g      |
| Dés de jambon  | 200g      | Fourme              | 200g      |
| Noix invalides | 200g      | Beaujolais          | 750g      |
| Curcuma        | 20g       | Herbes de Provence  | 20g       |

(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°5</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 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 |                       | quantités |
|------------------------|-----------|-----------------------|-----------|
| Jambon de pays         | 100g      | Crème fraîche épaisse | 125g      |
| Escalopes de volailles | 200g      | Mayonnaise            | 100g      |
| Thon boîte             | 150g      | Gruyère râpé          | 200g      |
| Citrons verts          | 1         | Roquette              | 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 :

## Le carnaval de Venise

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°5</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 6 sur 10    |                     |

**Notes sur 10  
(points entiers)**

\_\_\_\_\_



|  |
|--|
|  |
|--|

## Les PAINS

## Produits de RESTAURATION

[illegible]

|                                      |                         |                                          |                  |                     |
|--------------------------------------|-------------------------|------------------------------------------|------------------|---------------------|
| Examen : <b>Brevet Professionnel</b> |                         | Session 2017                             | <b>SUJET N°5</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 7 sur 10                            |                  |                     |



|                                             |   |  |  |  |                                 |   |   |  |  |  |   |  |  |  |
|---------------------------------------------|---|--|--|--|---------------------------------|---|---|--|--|--|---|--|--|--|
|                                             | h |  |  |  | Mise en place avec votre Commis |   | h |  |  |  | h |  |  |  |
| Calculs et Organisation                     |   |  |  |  | ↓                               | ↓ |   |  |  |  |   |  |  |  |
| Tradition (pétrissage 1 <sup>er</sup> 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 → <b>Po</b>  | Pâte Fermentée → <b>PF</b> | Levain Levure → <b>LL</b> | Rafrâichi Levain → <b>RL</b> | Autolyse → <b>A</b>     | Pétrissage → <b>P</b> |
| Rabat → <b>Rb</b>    | Pesage → <b>Ps</b>         | Beurrage → <b>B</b>       | Tour simple → <b>Ts</b>      | Tour double → <b>Td</b> | Façonnage → <b>F</b>  |
| Pause → <b>Pause</b> | Détaillage → <b>D</b>      | Garnitures → <b>G</b>     | Cuisson → <b>C</b>           |                         |                       |

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

|                                      |                                          |                  |                     |
|--------------------------------------|------------------------------------------|------------------|---------------------|
| Examen : <b>Brevet Professionnel</b> | Session 2017                             | <b>SUJET N°5</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 9 sur 10    |                     |

### Document 4

## Fabrication d'une commande : Organisation 2<sup>ème</sup> journée

**Candidat n° ➔**

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

**Pertinence de l'organisation / 10 ➔**

**Clarté du document / 10 ➡**

[illegible]

**Attention :**

- Une pause obligatoire de 30mn (hors durée de l'épreuve) est à définir par le Candidat entre la 4<sup>ème</sup> et la 6<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> jour
- Argumentation commerciale : Elle se déroule durant les 2 dernières heures de la 2<sup>ème</sup> 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 : <b>Brevet Professionnel</b>                    | Session 2017                             | <b>SUJET N°5</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 10 sur 10                           |                  |                     |