

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
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
NE RIEN ÉCRIRE	Appréciation du correcteur	
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;">Note :</div>	

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

### FICHE DE COMMANDE

Votre employeur vous demande de réaliser les produits de boulangerie et de viennoiserie relatifs à la commande présentée sur le **DOCUMENT A**, page 2/8 en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

### TRAVAIL A RÉALISER

#### JOUR 1

#### Phase 1 – Écrite et pratique – durée 2 heures

- **Écrit** : Après avoir pris connaissance de la commande à produire, vous devez établir les fiches techniques (**ANNEXE 1.1 page 4/8 et 1.2 page 6/8**) et l'organigramme de votre travail pour 2 jours.
- **Pratique** : Vous devez réaliser les préparations dont vous aurez besoin le lendemain, puis nettoyer votre plan de travail.

#### JOUR 2

#### Phase 2 – Pratique et orale – durée 7 heures

- **Pratique** : À partir de vos préparations de la veille, de vos fiches techniques et de votre organigramme de travail, vous devez conduire toutes les productions en respectant les consignes données, les procédés de fabrication, les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels.  
Vous réaliserez les éléments de décor sur un thème de votre choix.
- **Oral** : Vous présenterez vos produits finis en les mettant en valeur par un rangement soigné. Vous expliquerez les méthodes de fabrication et justifierez les éventuelles corrections apportées à votre fiche technique au cours de la production.

**Vous procéderez à la remise en état de propreté de votre plan de travail, du matériel et des locaux.**

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE		Session 2013	SUJET N°1
<b>E1 : ORGANISATION ET PRODUCTION</b>	<b>Durée :</b>	<b>Coefficient</b>	<b>Page :</b>
<b>Phase 1 : Écrite et Pratique (2 h 00) – Phase 2 : Pratique et Orale (7 h 00)</b>	<b>9 h 00</b>	<b>12</b>	<b>1 / 8</b>

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## DOCUMENT A – COMMANDE

### 1 – Pain "Tradition Française" sur poolish de la veille :

Réaliser la commande de pains cuits suivante :

- 11 baguettes (200 g),
- 12 pains (400 g) dont 2 saucissons,
- 4 bâtards (250 g) dont 2 fendus,
- 4 tabatières (300 g),
- 8 petits pains (50 g) de 2 variétés différentes.

### 2 – Pain à base de farines diverses :

Pain de campagne sur pate fermentée :

- 8 pains de campagne de 500 g en pâte (4 variétés).

### 3 – Pain enrichi ou aromatique :

- 6 pains au seigle aux raisins à 250 g en pâte.

### 4 – Pain régional ou européen :

- 10 pains de Lodève à 400 g en pâte.

### 5 – Pâte levée feuilletée :

À partir d'un kg de farine avec une pâte levée feuilletée, réaliser :

- 12 pains au chocolat,
- 21 pièces de votre choix (3 formes garnies avant cuisson).

### 6 – Pâte à brioche :

À partir d'un kg de farine avec une pâte briochée, réaliser :

- 2 grosses brioches à tête pesées à 300 g en pâte,
- 1 brioche nanterre pesée à 300 g en pâte,
- 8 petites brioches à tête pesées à 50 g en pâte,
- Le reste en petites brioches garnies avant cuisson (poids de pâte 60 g) sous 3 formes différentes.

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 7 – Décor :

À partir d'un kg minimum de pâte prélevée ou pétrie, réaliser un pain décoré thème libre avec écriture.

### On donne :

- Les matières premières.
- Les fiches techniques.
- Les matériels.
- Les produits de nettoyage.
- Les consignes.

### On demande :

- De fabriquer des produits de boulangerie en pain de tradition française, à base de farines diverses, enrichi ou aromatique, régional ou européen.
- De fabriquer des produits de viennoiseries en pâte levée feuilletée et en pâte à brioche.
- De fabriquer des éléments de décor suivant les techniques de découpage et de façonnage ainsi qu'une écriture pour la pièce décorée.

### On exige :

- Des produits conformes à la réglementation et à la commande.
- Respect de la fiche technique.
- Qualité des produits réalisés.
- Présentation des produits finis
- Réponses cohérentes aux questions orales
- Remise en état du plan de travail, du matériel et des locaux.

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE 1.1 – FICHE TECHNIQUE

### 1 – Pain de tradition française : (4 points)

Réaliser la commande de pains cuits :

- 11 baguettes (200 g)
- 12 pains (400 g) dont 2 saucissons
- 4 bâtards (250 g) dont 2 fendus
- 4 tabatières (300 g)
- 8 petits pains (50 g) de 2 variétés différentes.

Ingrédients de base	Coeff.	Total de la pétrissée	Poolish	Reste à pétrir
Farine..... g	.....	..... g	..... g	..... g
Eau..... g	.....	..... g	..... g	..... g
Sel..... g	.....	..... g	.....g	..... g
Levure..... g	.....	..... g	..... g	..... g
<b>Masse..... g</b>		<b>..... g</b>	<b>..... g</b>	<b>..... g</b>
T°C fournil :	T°C farine :	T°C de base :	T°C eau de coulage :	

(2 points)

(2 points)

(2 points)

Pain régional ou européen				Pain enrichi ou aromatique				Pain à base de farines diverses			
<u>Commande</u> : (en pâte) 10 pains de Lodève à 400 g en pâte				<u>Commande</u> : (en pâte) 6 pains au seigle aux raisins à 250 g en pâte				<u>Commande</u> : (en pâte) 8 pains de campagne de 500 g en pâte (4 variétés)			
Ingrédients	Base	Coeff	Masse	Ingrédients	Base	Coeff	Masse	Ingrédients	Base	Coeff	Masse
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
Masse :				Masse :				Masse :			
T°C farine :		T°C base :		T°C farine :		T°C base :		T°C farine :		T°C base :	
T°C fournil :		T°C eau :		T°C fournil :		T°C eau :		T°C fournil :		T°C eau :	

2 – Autres pains :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE 1.2 – FICHE TECHNIQUE

### 3 – Viennoiserie :

**(2 points)**

#### Pâte à brioche

À partir d'un kg de farine avec une pâte briochée réaliser :

- 2 grosses brioches à tête pesées à 300 g en pâte
- 1 brioche nanterre pesée à 300 g en pâte
- 8 petites brioches à tête pesées à 50 g en pâte
- le reste en petites brioches garnies avant cuisson (poids de pâte 60 g) sous 3 formes différentes

**(2 points)**

#### Pâte levée feuilletée

À partir d'un kg de farine avec une pâte levée feuilletée réaliser :

- 12 pains au chocolat
- 21 pièces de votre choix (3 formes garnies avant cuisson)

Ingrédients de base	Quantités	Ingrédients de base	Quantités
.....	.....g	.....	.....g
.....	.....g	.....	.....g
.....	.....g	.....	.....g
.....	.....g	.....	.....g
.....	.....g	.....	.....g
.....	.....g	.....	.....g
.....	.....g	.....	.....g
.....	.....g	.....	.....g
.....	.....g	.....	.....g

### 4 – Pain décoré :

À partir d'un kilogramme minimum de pâte prélevée ou pétrie, réaliser un décor thème libre avec écriture **(2 points)**

- Ingrédients pour la pâte morte et/ou pâte levée

.....

.....

.....

.....

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**ORGANIGRAMME (4 points)**

9h								
8h								
7h								
6h								
5h								
4h								
3h								
2h								
1h								
0h								
	Pain de tradition française	Pain à base de farines diverses	pain enrichi ou aromatique	Pain régional ou européen	Brioche	Pâte levée feuilletée	Pain décoré	pâte fermentée

Légende : P = Pétrissage    PE = Pèse    F = Façonnage    D = Détaillage    T = Tourage  
 C = Cuisson    PO = Polish    CA = Calcul    O = Oral    N = Nettoyage

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**ÉPREUVE ORALE**

**ENTRETIEN ORAL**

➤ Présentation des produits finis

Présenter vos produits au jury.

- Pains de tradition française,
- Pains de campagne sur pâte fermentée,
- Pains au seigle aux raisins,
- Pain régional : pain de Lodève,
- Pâte levée feuilletée (pain au chocolat, 3 formes variées),
- Pâte à brioche.

➤ Méthodes de fabrication :

Expliquer les méthodes de fabrication des produits.

**FICHE TECHNIQUE**

Justifier les éventuelles corrections apportées à sa fiche technique au cours de sa production.