

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	<input type="text"/>	Appréciation du correcteur
	Note :	

Session 2023

MENTION COMPLÉMENTAIRE

BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

E1 : ORGANISATION ET PRODUCTION

L'usage de la calculatrice avec mode examen actif est autorisé.
L'usage de la calculatrice sans mémoire, « type collègue » est autorisé.

Le candidat compose sur le sujet qu'il rend dans son intégralité en fin d'épreuve.

Ce sujet comporte 10 pages numérotées de 1/10 à 10/10.
Le candidat s'assurera, avant de composer, que le sujet est complet.

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE		Session 2023	Sujet N°3
E1 : ORGANISATION ET PRODUCTION		Durée : 9H00	Page 1/10
Phase 1 : écrite et pratique 2h00 – Phase 2 : pratique et orale 7h00		Coefficient : 12	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

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 3/10**, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

TRAVAIL À 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 pages 5/10 et 6/10 et ANNEXE 1.2 pages 7/10 et 8/10**) et l'organigramme (**ANNEXE 2 page 9/10**) de votre travail pour 2 jours.
Pour cette phase, le carnet personnel de recettes est autorisé, à l'exclusion de tout ouvrage professionnel.
- **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.**

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

DOCUMENT A – FICHE DE COMMANDE

1 – Pain "tradition française" sur poolish de la veille :

Réaliser la commande de pains cuits suivante :

- 13 baguettes (dont 2 épis) de 250 g ;
- 11 pains (dont 1 polka) de 400 g ;
- 4 pièces (2 formes différentes) de 400 g ;
- 2 couronnes à 600 g ;
- 15 petits pains de 50 g (3 formes différentes).

2 – Pain à base de farines diverses :

- 8 pains au seigle sur pâte fermentée (2 formes différentes) de 400 g.

3 – Pain enrichi ou aromatique :

- 6 pains aux lardons de 350 g.

4 – Pain régional ou européen :

- 8 pains ciabatta de 300 g.

5 – Pâte levée feuilletée :

À partir d'1 kg de farine avec une pâte levée feuilletée, réaliser :

- 18 pains au chocolat ;
- 15 couques (3 formes différentes) garnies avant cuisson.

6 – Pâte à brioche :

À partir d'1 kg de farine avec une pâte à brioche, réaliser :

- 30 couques pesées à 60 g de pâte (3 formes différentes) garnies avant cuisson ;
- 10 petites brioches à tête avec le reste de pâte.

7 – Pain décoré :

À partir d'1 kg minimum de pâte prélevée ou pétrie, réaliser un pain décoré thème libre avec écriture.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

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 ;
- le respect de la fiche technique ;
- des produits réalisés de qualité ;
- la présentation des produits finis ;
- des réponses cohérentes aux questions orales ;
- une remise en état du plan de travail, du matériel et des locaux.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

ANNEXE 1.1 – FICHE TECHNIQUE

1 - Pain de tradition française : (4 points)

Réaliser la commande de pains cuits suivante :

- 13 baguettes (dont 2 épis) de 250 g ;
- 11 pains (dont 1 polka) de 400 g ;
- 4 pièces (2 formes différentes) de 400 g ;
- 2 couronnes à 600 g ;
- 15 petits pains de 50 g (3 formes 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
Masse..... g	 g g g
T°C fournil :	T°C farine :	T°C de base :	T°C eau de coulage :	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Autres pains : (6 points)

(2 points)				(2 points)				(2 points)			
2 - Pain à base de farines diverses				3 - Pain enrichi ou aromatique				4 - Pain régional ou européen			
<u>Commande</u> : (en pâte)				<u>Commande</u> : (en pâte)				<u>Commande</u> : (en pâte)			
8 pains au seigle sur pâte fermentée (2 formes différentes) de 400 g				6 pains aux lardons de 350 g				8 pains ciabatta de 300 g			
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 :	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

ANNEXE 1.2 – FICHE TECHNIQUE

Viennoiserie : (4 points)

(2 points)

(2 points)

5 - Pâte levée feuilletée

À partir d'1 kg de farine avec une pâte levée feuilletée, réaliser :

- 18 pains au chocolat ;
- 15 couques (3 formes différentes) garnies avant cuisson.

6 - Pâte à brioche

À partir d'1 kg de farine avec une pâte à brioche, réaliser :

- 30 couques pesées à 60 g de pâte (3 formes différentes) garnies avant cuisson ;
- 10 petites brioches à tête avec le reste de pâte.

Ingrédients de base	Quantités	Ingrédients de base	Quantités
.....gg
.....gg
.....gg
.....gg
.....gg
.....gg
.....gg
.....gg
.....gg
.....gg

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

7 - Pain décoré : (2 points)

À partir d'1 kg minimum de pâte prélevée ou pétrie, réaliser un décor thème libre avec écriture.

- Ingrédients pour la pâte morte et/ou pâte levée :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

ANNEXE 2 – ORGANIGRAMME (4 points)

0 h 1 h 2 h 3 h 4 h 5 h 6 h 7 h 8 h 9 h

	0 h	1 h	2 h	3 h	4 h	5 h	6 h	7 h	8 h	9 h
PAIN DE TRADITION FRANÇAISE										
PAIN À BASE DE FARINES DIVERSES										
PAIN ENRICHI OU AROMATIQUE										
PAIN RÉGIONAL OU EUROPÉEN										
BRIOCHE										
PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE										
PAIN DÉCORÉ										
PRÉPARATIONS										

Légende

ORG : **Org./calcul**

Po : **Polish**

N : **Nettoyage**

R : **Rabat**

Bleu ou P : **Pétrissage**

Jaune ou T : **Travail manuel** (pesage, boulage, façonnage, tourage, détaillage)

Rouge ou C : **Cuisson**

— Trait : **Passage au froid d'un pâton**

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

ÉPREUVE ORALE

Entretien oral

➤ Présentation des produits finis :

Présenter vos produits au jury :

- pain de tradition française ;
- pains au seigle sur pâte fermentée ;
- pains aux lardons ;
- pain européen : ciabatta ;
- pâte levée feuilletée (pains au chocolat, 3 formes variées) ;
- brioche ;
- pain décoré.

➤ Méthodes de fabrication :

Expliquer les méthodes de fabrication des produits.

Fiche technique

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