

SESSION 2023

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

BOULANGER PÂTISSIER

Épreuve E2 - pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel - Coefficient : 9

Durée globale de l'épreuve 10 heures réparties sur deux journées

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

La fiche technique (annexe 1) et la fiche recette (annexe 2) sont fournies à titre indicatif.

Documents 1 et 2 à rendre

1^{ère} Journée : (4 h)

12 h 30 Appel des candidats

13 h Début de l'épreuve - Distribution du sujet

Phase écrite (1h maximum) ordonnancement des étapes de préparation et de fabrication pour les deux journées (présence du commis la première journée)

À partir de 13 h 30 Réalisation des préparations préliminaires, assisté du commis

17 h Fin de la 1^{ère} journée

2^{ème} Journée : (6 h + 1 h pause repas)

7 h 30 Appel des candidats

8 h Début de l'épreuve

8 h - 12 h 30 Phase pratique de fabrication

12 h 30 - 13 h 30 Pause repas

13 h 30 - 14 h 50 Phase pratique de fabrication
Phase de présentation → présentation du buffet

À partir de 14 h 50 Phase de dégustation et d'argumentation commerciale (10 minutes)

Toutes académies		Session 2023	Code(s) examen(s)
Sujet		BACCALAUREAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	2306 BP P 21 1
Épreuve : E2.U2 Pratique professionnelle			
Coefficient : 9	Durée : 10 heures		Feuillet : 1/11

<p align="center">1^{ère} Journée – Organisation-Préparation-Réalisation</p> <ol style="list-style-type: none"> Établir l'organisation prévue pour la durée de l'examen (DOCUMENT 1) et compléter les fiches recettes (DOCUMENT 2) à rendre avant la phase 2 Préparation et réalisation de la première journée aidé du commis 	<p align="center">2^{ème} Journée – Réalisation - Présentation - Argumentation</p> <ol style="list-style-type: none"> Réalisation des fabrications La présentation du buffet doit se faire sur un emplacement d'environ 2 m, une nappe sera mise à disposition par le centre Dégustation et argumentation commerciale
--	---

Thème à respecter : Le Cirque

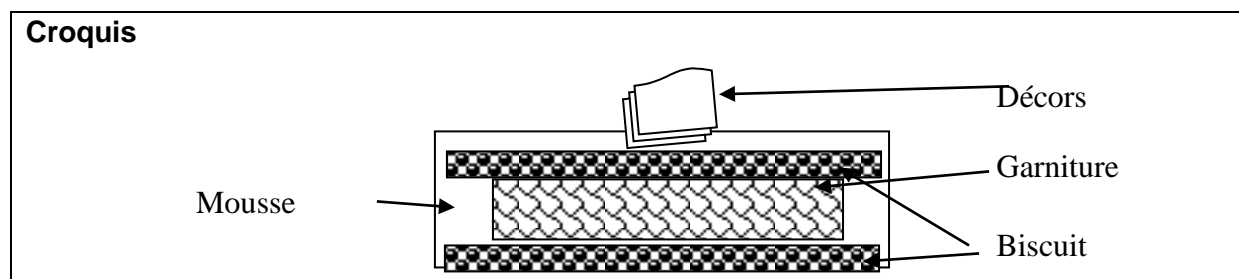
COMMANDE	ON VOUS DEMANDE DE
<p>Boulangerie :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pain de tradition française : (produits cuits) 8 pains long de 0,400 kg 2 marguerites de 0,400 kg 10 baguettes de 0,250 kg non farinées 16 petits pains de 0,055 kg en 4 formes Réserver 0,600 kg de pâte pour la réalisation du produit traiteur ➤ Pain spécial : (produits cuits) 6 baguettes céréales de 0,250 kg 5 pains céréales de 0,250 kg (forme libre) ➤ Décor en pâte levée (pâte à party) et/ou pâte morte : réaliser une pièce en rapport avec le thème ➤ Réalisation en pâte levée : (poids en pâte) Un assortiment de 40 mini viennoiseries en 2 sortes minimum ➤ Produit traiteur : (à base d'une des pâtes ci-dessus) 4 pizzas dont la garniture est réalisée à partir des ingrédients du panier <p>Pâtisserie :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Entremets pour 8 personnes (monter en cercle, décorer en adéquation avec le thème) fiche technique fournie à titre indicatif en annexe 1 : « Vanille-Mangue » composé d'un biscuit meringué noix de coco et d'une garniture vanille et mangue, conception et finition libre à partir du bon d'économat. ➤ Pâte à choux (1/4 de litre) en 2 réalisations : 6 éclairs garnis de crème mousseline vanille 6 pièces individuelles garnies de crème mousseline et de fruits exotiques ➤ Petits fours secs : 0,200 kg de tuiles noix de coco <ul style="list-style-type: none"> ➤ Produit traiteur (à base de pâte friable ou en pâte feuilletée) Une quiche aux fruits de mer Ø 24 cm. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réaliser à partir de 7 kg de farine de tradition française le pétrissage, façonnage, fermentation et cuisson des pains de tradition française. ➤ Réaliser à partir de 2 kg de farine : pétrissage, façonnage, fermentation et cuisson des pains aux céréales. ➤ Réaliser une pâte morte et/ou levée (à party), façonner le décor « Le Cirque » ➤ Réaliser une pâte levée feuilletée à partir de 0,500 kg de farine, pour les viennoiseries. ➤ Mettre en œuvre les réalisations et techniques nécessaires à la fabrication du produit traiteur. ➤ Réaliser, les éléments constitutifs, le montage, la finition de l'entremets : « Coco-Mangue-Vanille ». ➤ Réaliser une pâte à choux à partir de 0,250 kg de liquide, mettre en forme, cuire. ➤ Réaliser les garnitures : pour le garnissage de la pâte à choux. ➤ Réaliser la mise au point du fondant pour le glaçage des éclairs. ➤ Effectuer la mise en valeur des réalisations en pâte à choux. ➤ Réaliser les petits fours secs « tuiles noix de coco ». ➤ Réaliser une pâte brisée à partir de 0,200 kg de farine et la garniture pour la confection de la quiche aux fruits de mer. ➤ Présenter et mettre en valeur l'ensemble de votre production en respectant le thème de la commande sur la pièce de décor en boulangerie et sur l'entremets en pâtisserie. <p>➤ S'il vous reste du temps avant la fin de l'épreuve utilisez-le pour apporter une touche personnelle dans la finition de votre travail</p>

Points importants : à votre disposition (annexe 1) fiche technique, (annexe 2) fiche recette, (annexe 3) le bon d'économat.

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2023
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	2306 BP P 21 1	Page : 2/11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION (à titre indicatif)

Entremets : « Coco-Mangue-Vanille » (Ø 20 cm hauteur 4.5 cm)		
Recettes		Progression
Denrées	Quantité	
Biscuit :		<u>Réaliser :</u>
Blancs d'œufs	0,150 kg	Le biscuit meringué coco
Sucre	0,075 kg	
Noix de coco râpée	0,050 kg	<u>Mettre en forme</u>
Poudre d'amandes	0,045 kg	
Sucre glace	0,096 kg	
		<u>Cuire</u>
Crème ou mousse :		<u>Réaliser :</u>
Purée de mangue	0,250 kg	Une mousse mangue
Sucre	0,020 kg	Un crémeux vanille parsemé de cubes de mangue
Gélatine	0,007 kg	
Crème	0,250 kg	
Garniture :		<u>Monter :</u>
Gélatine	0,002 kg	L'entremets
Jaunes d'œufs	0,040 kg	
Sucre	0,025 kg	<u>Finition et décor :</u>
Vanille gousse	½	Glacer totalement l'entremets
Crème	0,150 kg	Décorer l'entremets en respectant le thème :
Mangue en cube	0,100 kg	
Éléments de finition :		Inscription au cornet obligatoire
Glaçage mangue		Le Cirque
Eau	0,060 kg	À partir des denrées à votre disposition et du thème,
Sucre	0,180 kg	valoriser votre entremets
Glucose	0,030 kg	
Crème	0,100 kg	Rappel : Vous êtes libre de réaliser les crèmes et
Purée de mangue	0,200 kg	garnitures de votre choix en respectant les parfums
Gélatine	0,005 kg	imposés et les produits à votre disposition
Fruits frais	0,090 kg	



Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2023
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	2306 BP P 21 1	Page : 3/11

**FICHE RECETTES (à titre indicatif)
BOULANGERIE/PÂTISSERIE**

Réalisations	Ingrédients	Quantité/poids
Pâte party	Farine	0,900 kg
	Farine de Seigle T 85	0,100 kg
	Eau	0,450 kg
	Sel	0,020 kg
	Levure	0,030 kg
	Beurre	0,050 kg
	Pâte fermentée	0,150 kg
Pâte morte	Farine	0,250 kg
	Farine de Seigle T 85	0,250 kg
	Eau	0,250 kg
	Beurre	0,050 kg
Pâte levée / brioche	Farine	0,500 kg
	Sel	0,010 kg
	Sucre	0,050 kg
	Levure	0,025 kg
	Œufs	0,300 kg
	Beurre	0,250 kg
	Pâte levée feuilletée	Farine
Sel		0,010 kg
Sucre		0,050 kg
Levure		0,025 kg
Eau / lait		0,300 kg
Beurre		0,250 kg
Traiteur boulanger		Sauce pizza
	Jambon blanc	0,150 kg
	Champignons	0,100 kg
	Chorizos	0,080 kg
	Poivrons	0,100 kg
	Fromage	0,200 kg
	Pâte à choux	Eau et/ou lait
Beurre		0,100 kg
Sel		0,003 kg
Farine		0,200 kg
Œufs		0,250 kg
Garniture		Lait
	Sucre	0,225 kg
	Jaunes d'œufs	0,100 kg
	Poudre à crème	0,075 kg
	Vanille gousse	1
	Beurre	0,375 kg
	Petits fours Tuiles noix de coco	Noix de coco râpé
Sucre		0,125 kg
Œufs		0,100 kg
Beurre		0,015 kg

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2023
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	2306 BP P 21 1	Page : 4/11

Pâte Brisée	Farine Beurre Sel Eau	0,200 kg 0,100 kg 0,004 kg 0,070 kg
Garniture	Lait Crème Œufs Sel, poivre, muscade Mélange de fruits de mer Oignons Échalotes Fromage râpé	0,050 kg 0,150 kg 0,150 kg QS 0,240 kg 0,030 kg 0,020 kg 0,080 kg

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2023
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	2306 BP P 21 1	Page : 5/11

BON D'ÉCONOMAT
(Destiné à l'élève)

Produits et denrées à votre disposition

Matières premières	Unité	Quantité
Amandes poudre	KG	0,100
Beurre	KG	0,715
Beurre de tourage	KG	0,250
Champignons Paris	KG	0,100
Chocolat bâton	KG	0,100
Chocolat drops	KG	0,100
Chorizos	KG	0,800
Crème	KG	0,900
Échalotes	KG	0,020
Farine de seigle T 85	KG	0,350
Farine de tradition française	KG	10,000
Farine T45	KG	0,400
Farine T65	KG	1,150
Farine T55 de force	KG	0,500
Fondant blanc	KG	0,300
Fromage râpé	KG	0,280
Fruit de la passion	KG	0,180
Gélatine	KG	0,200
Glaçage neutre	KG	0,300
Groseilles grappes	KG	0,010
Jambon cuit tranches	KG	0,150
Kiwis	pièce	3,000
Lait	KG	1,350
Levain liquide	KG	0,800
Levure pressée	KG	0,220
Mangue fraîche	KG	0,500
Mélange céréales	KG	0,500
Mélange fruits de mer	KG	0,240
Noix de coco râpée	KG	0,330
Œufs	pièce	26,000
Oignons	KG	0,030
Pâte fermentée	KG	1,000
Poivrons	KG	0,100
Poudre à crème	KG	0,100
Praline rouge	KG	0,100
Purée de mangue	KG	0,500
Sauce pizza	KG	0,300
Sel	KG	0,177
Sucre glace	KG	0,150
Sucre semoule	KG	0,850
Vanille gousse	pièce	2,000

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2023
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	2306 BP P 21 1	Page : 6/11

Fournitures diverses à votre disposition

Feuille guitare, papier cuisson, rhodoïd, colorants liquides, colorants liposolubles, carton de présentation Ø 18, Ø 22, Ø 26.

Sel, poivre, muscade, sucre glace, vanille liquide, extrait de café, nappage blond, sucre inverti, glucose, vinaigre, huile d'arachide, rhum, kirsch, herbes de provence, pavot, sésame, graines de courge, graines de lin, pâte d'amandes 33%, chocolat de couverture (blanc, noir, lait), sirop à 1.262 densité.

Matériel à votre disposition

- Cercle à entremets hauteur 4.5 cm, diamètre 20 cm.
- Cercle ou moule silicone diamètre 18 cm.
- 1 gouttière à tuile
- 1 cercle à tarte Ø24 cm.

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

Appréciation du correcteur

Note :

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

Récapitulatif des documents à compléter et à rendre :

Nature du document	Numéro du document	Page(s)
Organigramme	Document 1	9 et 10
Fiches recettes	Document 2	11

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL BOULANGER PATISSIER	2306 BP P 21 1	Session 2023	SUJET
EPREUVE E2 – Pratique professionnelle	Durée : 10 H	Coef : 9	Page 8/11

JOURNÉE N°1

	13H	14H	15H	16H	17H
BOULANGERIE					
Pain tradition française					
Pains spéciaux					
VIENNOISERIE					
Pâte levée feuilletée ou pâte levée					
PRODUITS DE PÂTE À CHOUX					
Pâte à choux					
Garniture et finition					
TRAITEUR BOULANGER/PÂTISSIER					
Pâtes					
Garniture et finition					
ENTREMETS					
Biscuit					
Garniture					
Montage finition					
PETITS FOURS SECS					
Petits fours secs					
DÉCORS					
Décors					

Légende à utiliser **Pé** : pétrissage – **To** : tourage – **Fa** : façonnage – **Dv** : diviser – **Cu** : cuisson – **Ré** : réalisation – **Dr** : dressage – **Ga** : garnissage – **Fi** : finition – **Entourer les activités du commis**
(les phases passives ne sont pas à spécifier : fermentations, détente, refroidissement)

Les méthodes de pétrissage, pré-fermentation et fermentation sont laissées au libre choix du candidat pour la fabrication des produits de boulangerie.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

JOURNÉE N°2

	8H	9H	10H	11H	12H	12H30-13H30	14H	15H
BOULANGERIE								
Pain tradition française								
Pains spéciaux								
VIENNOISERIE								
Pâte levée feuilletée ou pâte levée								
PRODUITS DE PÂTE À CHOUX								
Pâte à choux								
Garniture et finition								
TRAITEUR BOULANGER/PÂTISSIER								
Pâtes								
Garniture et finition								
ENTREMETS								
Biscuit								
Garniture								
Montage Finition								
PETITS FOURS SECS								
Petits fours secs								
DÉCORS								
Pain décoré pâte à party et / ou pâte morte								

Légende à utiliser Pé : pétrissage – To : tourage – Fa : façonnage - Dv : diviser – Cu : cuisson – Ré : Réalisation – Dr : dressage – Ga : garnissage – Fi : finition – **Entourer les activités du commis** (les phases passives ne sont pas à spécifier : fermentations, détente, refroidissement)

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL BOULANGER PATISSIER	2306 BP P 21 1	Session 2023	SUJET
EPREUVE E2 – Pratique professionnelle	Durée : 10 H	Coef : 9	Page 10/11

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 2

Compléter les fiches recettes et rendre le document 2

Pain de tradition française	Quantité de matières premières	Conditions de réalisation
Farine de tradition	7 kg	T°B : C°
	-----	T° eau :
Sel	-----	<u>Pétrissage</u> :
	-----	1 ^{ère}
Levure		2 ^{ème}
Eau	
.....		
Pain aux céréales (Recette à titre indicatif)		
Farine tradition française	2 kg	T°B : C°
Levure	0.020 kg	T° eau :
Sel	0.036 kg	<u>Pétrissage</u> :
Eau	1.300 kg	1 ^{ère}
Levain liquide	0.400 kg	2 ^{ème}
Mélange 5 céréales	0.500 kg	

Rappel : Les méthodes de pétrissage, pré-fermentation et fermentation sont laissées au libre choix du candidat pour la fabrication des produits de boulangerie.