

## SUJET 1

### Situation professionnelle

Vous êtes employé « Au poste du tour » au sein de l'entreprise « Les délices Normands » située au Neubourg en Normandie

Votre responsable, monsieur Douillon, vous demande de réaliser différentes prestations dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.

#### Partie ① - Préparation des activités

Vous devez réaliser dans le temps imparti, la commande présentée en page 4 qui portera sur des fabrications en :

- Viennoiseries en pâte levée ;
- Tartes, tartelettes, quiche sur une base de pâte friable ;
- Produits feuilletés fourrés ou secs.

Vous devrez respecter les règles d'hygiène et de sécurité tout au long de votre épreuve.

L'utilisation de consommables (feuille de cuisson, essuie tout...) doivent être utilisées de manière raisonnée.

Vous êtes dans l'obligation de valoriser les rognures de pâtes pour limiter les pertes.

#### Bon de commande

- ▶ Pâte feuilletée (650 g de farine)
  - o 1 galette pistache de 6 pers. Ø22 cm (*à partir de 75g de beurre pour la crème d'amande*)
  - o 6 chaussons aux pommes (compote à réaliser par le candidat avec la tarte aux pommes)
  - o 4 croûtes de bouchées vides (forme libre)
  - o Des petits fours feuilletés au choix avec les rognures (garnitures fournies par le centre)
- ▶ Pâte levée : Brioche au beurre (sur pâte fermentée, en pointage retardé)
  - o 8 brioches parisiennes individuelles, 50g/pc de pâte
  - o 8 brioches individuelles avec insert aux framboises\*, 60g/pc de pâte
  - o 12 navettes, 60g/pc de pâte
  - o 1 tresse de 6 personnes, 300g de pâte
- ▶ Pâte friable (200g de farine) :
  - o 1 quiche de 6 personnes Ø18 cm avec une garniture à base de légumes
- ▶ Pâte sucrée (400g de farine) :
  - o 1 tarte aux pommes traditionnelle
  - o 6 tartelettes normande aux pommes
  - o Des petits fours secs avec les rognures

***\* Insert avant cuisson obligatoirement***

## Fiche technique

### Pâte feuilletée

| Ingrédients        | Recette de base | Coeff | Quantités à mettre en œuvre |
|--------------------|-----------------|-------|-----------------------------|
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
| <b>Poids total</b> |                 |       |                             |

### Garniture pistache

| Ingrédients        | Recette de base | Coeff | Quantités à mettre en œuvre |
|--------------------|-----------------|-------|-----------------------------|
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
| <b>Poids total</b> |                 |       |                             |

### Compote de pommes (chaussons et tarte)

| Ingrédients        | Recette de base | Coeff | Quantités à mettre en œuvre |
|--------------------|-----------------|-------|-----------------------------|
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
| <b>Poids total</b> |                 |       |                             |

Pâte levée

| Ingrédients        | Recette de base | Coeff | Quantités à mettre en œuvre |
|--------------------|-----------------|-------|-----------------------------|
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
| <b>Poids total</b> |                 |       |                             |

Insert framboise

| Ingrédients        | Recette de base | Coeff | Quantités à mettre en œuvre |
|--------------------|-----------------|-------|-----------------------------|
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
| <b>Poids total</b> |                 |       |                             |

Pâte à quiche

| Ingrédients        | Recette de base | Coeff | Quantités à mettre en œuvre |
|--------------------|-----------------|-------|-----------------------------|
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
| <b>Poids total</b> |                 |       |                             |



**Élaborer l'organigramme de travail** (en respectant un code couleur phase active/passive)

1<sup>er</sup> jour

| Heures        | Horaires<br>15 mn | Feuilletage | Pâte levée | Quiche | Tarte /<br>tartelettes |
|---------------|-------------------|-------------|------------|--------|------------------------|
| 1 heure       | 15 mn             |             |            |        |                        |
|               | 15 mn             |             |            |        |                        |
|               | 15 mn             |             |            |        |                        |
|               | 15 mn             |             |            |        |                        |
| 30<br>minutes | 15 mn             |             |            |        |                        |
|               | 15 mn             |             |            |        |                        |

2<sup>ème</sup> jour

**Élaborer l'organigramme de travail** (en respectant un code couleur phase active/passive)

\*Prévoir une pause continue de 45 minutes positionnée entre la troisième et la cinquième heure

| Heures        | Horaires<br>15 mn | Feuilletage | Pâte levée | Quiche | Tarte /<br>tartelettes |
|---------------|-------------------|-------------|------------|--------|------------------------|
| 1 heure       | 15 mn             |             |            |        |                        |
|               | 15 mn             |             |            |        |                        |
|               | 15 mn             |             |            |        |                        |
|               | 15 mn             |             |            |        |                        |
| 2<br>heures   | 15 mn             |             |            |        |                        |
|               | 15 mn             |             |            |        |                        |
|               | 15 mn             |             |            |        |                        |
|               | 15 mn             |             |            |        |                        |
| 3<br>heures   | 15 mn             |             |            |        |                        |
|               | 15 mn             |             |            |        |                        |
|               | 15 mn             |             |            |        |                        |
|               | 15 mn             |             |            |        |                        |
| 4<br>heures   | 15 mn             |             |            |        |                        |
|               | 15 mn             |             |            |        |                        |
|               | 15 mn             |             |            |        |                        |
|               | 15 mn             |             |            |        |                        |
| 5<br>heures   | 15 mn             |             |            |        |                        |
|               | 15 mn             |             |            |        |                        |
|               | 15 mn             |             |            |        |                        |
|               | 15 mn             |             |            |        |                        |
| 50<br>minutes | 15 mn             |             |            |        |                        |
|               | 15 mn             |             |            |        |                        |

|  |       |  |  |  |  |
|--|-------|--|--|--|--|
|  | 20 mn |  |  |  |  |
|--|-------|--|--|--|--|

| MATIERES PREMIERES PAR CANDIDA     | UNITE | QUANTITE |
|------------------------------------|-------|----------|
| Farine feuilletage                 | Kg    | 1        |
| Farine de gruau                    | Kg    | 1        |
| Farine courante                    | Kg    | 1        |
| Amidon de maïs                     | Kg    | 0.100    |
| Levure biologique                  | Kg    | 0.050    |
| Sel                                | Kg    | 0.050    |
| Sucre cristal                      | Kg    | 0.500    |
| Sucre glace                        | Kg    | 0.150    |
| Sucre en grains                    | Kg    | 0.150    |
| Vergeoise blonde                   | Kg    | 0.200    |
| Cassonade                          | Kg    | 0.200    |
| Pâte de pistache                   | Kg    | 0.050    |
| Miel                               | Kg    | 0.100    |
| Œufs                               | Kg    | 1        |
| Jaunes d'œufs                      | Kg    | 0.200    |
| Lait demi-écrémé                   | Kg    | 0.400    |
| Poudre de lait entière             | Kg    | 0.100    |
| Crème UHT à 35% de MG              | Kg    | 0.400    |
| Beurre de tourage à 84% de MG      | Kg    | 0.500    |
| Beurre d'incorporation à 82% de MG | Kg    | 1        |
| Poudre d'amande                    | Kg    | 0.250    |
| Amandes hachées                    | Kg    | 0.200    |
| Amandes bâtons                     | Kg    | 0.150    |
| Amandes effilées                   | Kg    | 0.150    |
| Purée de framboise                 | Kg    | 0.125    |
| Pommes « Golden delicious »        | Pièce | 16       |
| Chocolat de laboratoire en goutte  | Kg    | 0.100    |
|                                    |       |          |
| Emmental râpé                      | Kg    | 0.200    |
| Brocoli                            | Pièce | 1        |
| Champignons                        | Kg    | 0.150    |
| Oignon                             | Pièce | 1        |
| Poivre/muscade/curry               |       | Q.S      |
| Calvados                           |       | Q.S      |
| Vanille en extrait                 |       | Q.S      |
| Rhum                               |       | Q.S      |

## SUJET 2

### Situation professionnelle

Vous êtes employé « Au poste du tour » au sein de l'entreprise « Les délices Normands » située au Neubourg en Normandie

Votre responsable, monsieur Douillon, vous demande de réaliser différentes prestations dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.

#### Partie ① - Préparation des activités

Vous devez réaliser dans le temps imparti, la commande présentée en page 4 qui portera sur des fabrications en :

- Viennoiseries en pâte levée ;
- Tartes, tartelettes, quiche sur une base de pâte friable ;
- Produits feuilletés fourrés ou secs.

Vous devrez respecter les règles d'hygiène et de sécurité tout au long de votre épreuve.

L'utilisation de consommables (feuille de cuisson, essuie tout...) doivent être utilisées de manière raisonnée.

Vous êtes dans l'obligation de valoriser les rognures de pâtes pour limiter les pertes.

#### Bon de commande

- ▶ Pâte feuilletée (650 g de farine)
  - o 1 galette de 6 pers. Ø22 cm (*à partir de 75g de beurre pour la crème d'amande*)
  - o 6 chaussons aux pommes (compote à réaliser par le candidat)
  - o 4 croûtes de bouchées vides (forme libre)
  - o Des petits fours feuilletés au choix avec les rognures (garnitures fournies par le centre)
- ▶ Pâte levée : Pain au lait (en pointage retardé)
  - o 8 pains au lait, 60g/pc de pâte crue
  - o 8 roulés individuelles à la crème pâtissière et aux pépites de chocolat, 90g/pc de pâte crue

- ▶ Pâte Levée Feuilletée au beurre (en pointage retardé)
  - o 16 croissants, ~75g/pc de pâte crue
- ▶ Pâte friable (400g de farine) :
  - o 1 quiche de 6 personnes Ø18 cm avec une garniture à base de légumes
  - o 6 tartelettes amandes poires

## Fiche technique

### Pâte feuilletée

| Ingrédients        | Recette de base | Coeff | Quantités à mettre en œuvre |
|--------------------|-----------------|-------|-----------------------------|
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
| <b>Poids total</b> |                 |       |                             |

### Garniture galette et tartelettes

| Ingrédients        | Recette de base | Coeff | Quantités à mettre en œuvre |
|--------------------|-----------------|-------|-----------------------------|
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
| <b>Poids total</b> |                 |       |                             |

### Compote de pommes

| Ingrédients        | Recette de base | Coeff | Quantités à mettre en œuvre |
|--------------------|-----------------|-------|-----------------------------|
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
| <b>Poids total</b> |                 |       |                             |

Pâte levée

| Ingrédients        | Recette de base | Coeff | Quantités à mettre en œuvre |
|--------------------|-----------------|-------|-----------------------------|
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
| <b>Poids total</b> |                 |       |                             |

Crème pâtissière avec pépites de chocolat

| Ingrédients        | Recette de base | Coeff | Quantités à mettre en œuvre |
|--------------------|-----------------|-------|-----------------------------|
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
| <b>Poids total</b> |                 |       |                             |

Pâte friable

| Ingrédients        | Recette de base | Coeff | Quantités à mettre en œuvre |
|--------------------|-----------------|-------|-----------------------------|
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
| <b>Poids total</b> |                 |       |                             |

Garniture de la quiche

| Ingrédients        | Recette de base | Coeff | Quantités à mettre en œuvre |
|--------------------|-----------------|-------|-----------------------------|
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
| <b>Poids total</b> |                 |       |                             |

Pâte Levée Feuilletée

| Ingrédients        | Recette de base | Coeff | Quantités à mettre en œuvre |
|--------------------|-----------------|-------|-----------------------------|
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
|                    |                 |       |                             |
| <b>Poids total</b> |                 |       |                             |

**Élaborer l'organigramme de travail** (en respectant un code couleur phase active/passive)

**1<sup>er</sup> jour**

| Heures        | Horaires<br>15 mn | Feuilletage | Pâte levée | Pâte friable | Pâte Levée<br>Feuilletée |
|---------------|-------------------|-------------|------------|--------------|--------------------------|
| 1 heure       | 15 mn             |             |            |              |                          |
|               | 15 mn             |             |            |              |                          |
|               | 15 mn             |             |            |              |                          |
|               | 15 mn             |             |            |              |                          |
| 30<br>minutes | 15 mn             |             |            |              |                          |
|               | 15 mn             |             |            |              |                          |

**2e jour**

**Élaborer l'organigramme de travail** (en respectant un code couleur phase active/passive)

\*Prévoir une pause continue de 45 minutes positionnée entre la troisième et la cinquième heure

| Heures        | Horaires<br>15 mn | Feuilletage | Pâte levée | Pâte friable | Pâte Levée<br>Feuilletée |
|---------------|-------------------|-------------|------------|--------------|--------------------------|
| 1 heure       | 15 mn             |             |            |              |                          |
|               | 15 mn             |             |            |              |                          |
|               | 15 mn             |             |            |              |                          |
|               | 15 mn             |             |            |              |                          |
| 2<br>heures   | 15 mn             |             |            |              |                          |
|               | 15 mn             |             |            |              |                          |
|               | 15 mn             |             |            |              |                          |
|               | 15 mn             |             |            |              |                          |
| 3<br>heures   | 15 mn             |             |            |              |                          |
|               | 15 mn             |             |            |              |                          |
|               | 15 mn             |             |            |              |                          |
|               | 15 mn             |             |            |              |                          |
| 4<br>heures   | 15 mn             |             |            |              |                          |
|               | 15 mn             |             |            |              |                          |
|               | 15 mn             |             |            |              |                          |
|               | 15 mn             |             |            |              |                          |
| 5<br>heures   | 15 mn             |             |            |              |                          |
|               | 15 mn             |             |            |              |                          |
|               | 15 mn             |             |            |              |                          |
|               | 15 mn             |             |            |              |                          |
| 50<br>minutes | 15 mn             |             |            |              |                          |
|               | 15 mn             |             |            |              |                          |

|       |  |  |  |  |
|-------|--|--|--|--|
| 20 mn |  |  |  |  |
|-------|--|--|--|--|

| MATIERES PREMIERES PAR CANDIDAT    | UNITE | QUANTITE |
|------------------------------------|-------|----------|
| Farine feuilletage                 | Kg    | 1        |
| Farine de gruau                    | Kg    | 1.250    |
| Farine courante                    | Kg    | 1.250    |
| Amidon de maïs                     | Kg    | 0.150    |
| Levure biologique                  | Kg    | 0.100    |
| Sel                                | Kg    | 0.060    |
| Sucre cristal                      | Kg    | 0.600    |
| Sucre glace                        | Kg    | 0.150    |
| Sucre en grains                    | Kg    | 0.150    |
| Vergeoise blonde                   | Kg    | 0.200    |
| Cassonade                          | Kg    | 0.200    |
| Miel                               | Kg    | 0.100    |
| Œufs                               | Kg    | 1        |
| Jaunes d'œufs                      | Kg    | 0.250    |
| Lait demi-écrémé                   | L     | 1        |
| Poudre de lait entière             | Kg    | 0.150    |
| Crème UHT à 35% de MG              | Kg    | 0.400    |
| Beurre de tourage à 84% de MG      | Kg    | 0.750    |
| Beurre d'incorporation à 82% de MG | Kg    | 0.600    |
| Poudre d'amande                    | Kg    | 0.200    |
| Amandes hachées                    | Kg    | 0.200    |
| Amandes bâtons                     | Kg    | 0.150    |