

B E P Alimentation Dominante Boulanger

SUJET N° 9

Session 2009			Code	
Examen et spécialité : BEP ALIMENTATION dominante Boulanger				
Intitulé de l'épreuve : EP 1 – Pratique Professionnelle				
Type SUJET N° 9		Durée 7 h 00	Coefficient 5	PAGE 1/4

Votre employeur vous transmet la commande suivante

➔ 1- PAINS DE CONSOMMATION COURANTE

Quantité	Catégorie	Poids en pâte
10	pains	550 g
12	Baguettes	350 g
6	Ficelles	175 g
2	Couronnes	550 g
Sur pâte fermentée :	Pétrissage : Libre	
Farine Type 55	Taux d'hydratation : Libre	

➔ 2- PAINS SPÉCIAUX/ DÉCOR

Quantité	Catégorie	Matière première
6	Pains de campagne	350 g
6	Baguettes viennoise	320 g

➤Réaliser en pâte morte, un décor libre (0,400 kg de pâte morte fournie par le centre)

➔ 3 VIENNOISERIES

Types de viennoiseries	Conditions de réalisation
Pâte levée feuilletée : 16 à 18 croissants 16 à 18 pains. au chocolat	un kg de farine

TRAVAIL A FAIRE

1-Etablir la fiche technique relative a la commande

2- Réaliser la production

- Des pains de consommation courante
- Des pains spéciaux avec décor en thème libre
- Des viennoiseries

Indications :

- ✓ Le numéro d'inscription sera à mentionner sur chaque fabrication
- ✓ Les poids indiqués sont en pâte crue
- ✓ Pétrissage, façonnage, laminage mécanique sont autorisés
- ✓ La pâte fermentée est à la disposition du candidat

BEP ALIMENTATION - Option : BOULANGER	2009
EP1 - PARTIE PRATIQUE PROFESSIONNELLE	2/4

FICHE TECHNIQUE PAINS COURANTS

Taux d'hydratation		
Quantité de pâte (en g)		
Quantité de farine (en g)		
Quantité d'eau (en g)		
Levure	Dosage (en g / kg)	
	Quantité (en g)	
Sel	Dosage (en g / kg)	
	Quantité (en g)	
Pâte fermentée (en g)		
Améliorant (facultatif)		
Dosage quantité		

Température de base (en ° C)	
Température du fournil	
Température de la farine	
Température de l'eau	
Durée du pétrissage (axe oblique) 2 ^{ème} vitesse (mn)	
Durée du pointage	
Durée de l'apprêt	
Température de cuisson	

FICHE TECHNIQUE PAINS SPÉCIAUX

Fabrication	Campagne	viennoise
Ingrédients	Dosage en g	Dosage en g

Fabrication	Campagne	viennoise
T° de base		
T° du fournil		
T° de la farine		
T° de l'eau		
Durée du pétrissage /2 ^{èm} vitesse (mn)		
Durée du pointage		
Durée de l'apprêt		
Température de cuisson		

FICHE TECHNIQUE VIENNOISERIE

Fabrication	Pâte Levée Feuilletée
Ingrédients	Dosage en g

Fabrication	Pâte Levée Feuilletée
T° de base	
T° du fournil	
T° de la farine	
T° de l'eau	
Durée du pétrissage 2 ^{ème} vitesse (mn)	
Durée du pointage	
Durée de l'apprêt	
T° de cuisson	

BEP ALIMENTATION - Option : BOULANGER	2009
EP1 - PARTIE PRATIQUE PROFESSIONNELLE	3/4

ORGANIGRAMME DE FABRICATION

	h				h				h				h				h				h				h			
Pain courant																												
Spécial 1																												
Spécial 2																												
Pâte levée feuilletée																												
Décors																												

En bleu : les pétrissages
 En jaune : les manipulations
 En rouge : les cuissons

Cuisson entre et

BEP ALIMENTATION - Option : BOULANGER	2009
EP1 - PARTIE PRATIQUE PROFESSIONNELLE	4/4