

# Brevet Professionnel



## FABRICATION D'UNE COMMANDE

U.10

### SUJET

Coefficient : 12

Durée totale : 12 heures

Le candidat répondra directement sur le sujet qu'il utilisera pendant la durée de son travail à l'exclusion de tout autre document personnel.

**Documents à rendre : n° 1 à 4 (pages 7 à 10)**

**1<sup>ère</sup> journée : durée 4 h 00 (+ 30 mn de mise en place avec le commis)**

L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen et du cahier de recettes sont autorisés durant l'heure de calculs et d'organisation

Le cahier de recette n'est pas autorisé en dehors de cette heure de calculs et d'organisation du travail.

À l'issue de cette phase, un temps de 30 minutes (hors durée de l'épreuve) est accordé pour rejoindre les laboratoires à partir des lieux de composition de l'épreuve écrite :

- Rencontre avec les commis
- Passation des consignes
- Connaissance des équipements

**2<sup>ème</sup> journée : durée 8 h 00 (+ 30 mn de pause)**

**Une pause obligatoire de 30 min à définir par le candidat** entre la 4<sup>ème</sup> et la 6<sup>ème</sup> heure de travail du 2<sup>ème</sup> jour (hors temps imparti à l'épreuve et positionnée dans l'organigramme de travail)

Les étiquettes de présentation, fournie par le centre d'examen, devront être remplies et positionnées sur le buffet final (Nom du produit + méthode et/ou composition).

Examen : <b>Brevet Professionnel</b>	Session <b>2023</b>	<b>Sujet 2</b>
Spécialité : <b>BOULANGER</b>	<b>U 10</b> : Fabrication d'une commande	
	Page 1 sur 10	

# FABRICATION D'UNE COMMANDE

Tous les documents doivent être remis aux membres du jury à la fin de chaque journée.

Une première phase écrite : d'une durée d'1 h 00 vous permet de prendre connaissance du sujet et d'organiser votre travail en complétant les documents 1 à 4. Ils seront remis au jury à la fin de l'heure et conservé pour évaluation. Une copie vous sera donnée pour la suite de l'épreuve.

- Document 1 et 2 : Tableau des recettes à remplir suivant vos quantités à mettre en œuvre, page 07 (Pains et Produits de Restauration) et page 08 (Viennoiseries et Décor)
- Document 3 : Fiche d'organisation (1<sup>er</sup> jour), page 09
- Document 4 : Fiche d'organisation (2<sup>ème</sup> jour), page 10

**Pour cette première phase, le carnet personnel de recettes et la calculatrice sont autorisés.**

Une deuxième phase pratique :

**Pour cette deuxième phase, seul le sujet complété (documents 1 à 4) sera utilisé par le candidat à l'exclusion de tout autre document personnel.**

Vous devez, en tenant compte des impératifs :

- **Partie 1** : Réaliser des pains
- **Partie 2** : Réaliser des viennoiseries
- **Partie 3** : Réaliser d'autres produits

## 1° Conditions matérielles :

Vous avez à votre disposition :

- Un pétrin de ..... litres de coulage
- Un batteur de ..... litre de coulage
- Un laminoir
- Un parisien
- Une chambre de pousse contrôlée
- Un tour
- Un meuble frigorifique
- Un four de ..... m<sup>2</sup> pour les cuissons de pain
- Un four ventilé ou un étage de four indépendant pour les cuissons de viennoiseries
- Tous les ustensiles classiques → plaque de cuisson, casseroles, culs de poule, etc...

**Les candidats doivent utiliser uniquement le matériel fourni par le centre d'examen.**

**Tout matériel extérieur est interdit.**

## 2° Impératifs horaires :

Première journée 4 h 30

4 h 00 (+ 30 mn de mise en place avec le commis) → De : ..... à : .....

Deuxième journée 8 h 30

8 h 00 (+ 30 mn de pause) → De : ..... à : .....

## 3° Le centre d'examen vous met à disposition :

- 3 kg de pâte fermentée
- 2 kg de levain liquide, à vous de faire vos rafraichis en fonction de vos besoins.

Examen : <b>Brevet Professionnel</b>	Session <b>2023</b>	<b>Sujet 2</b>
Spécialité : <b>BOULANGER</b>	<b>U 10</b> : Fabrication d'une commande	
	Page 2 sur 10	

## PARTIE 1 →

## Réaliser des Pains

### 1-1° Pain de Tradition Française avec un apport de Pâte Fermentée

- Le pétrissage (Pétrissage Amélioré) doit s'effectuer obligatoirement le premier jour
- Pesage manuel, façonnage manuel
- Le pointage et l'apprêt s'effectuent au choix du candidat
- Cuisson sur la deuxième journée

Quantités	Produits	Poids cuit	Présentation
6	Pains longs	400 g	Entre 4 et 6 grignes
5	Pains courts	400 g	Entre 3 et 5 grignes
2	2 formes différentes	500 g	Au choix du candidat
3	Ficelles	120 g	Lamage au choix
10	Baguettes (dont 2 épis)	250 g	Entre 5 et 7 grignes

(Si vous souhaitez réaliser vos sandwiches / tartines avec cette pâte, vous devrez l'ajouter à cette commande)

### 1-2° Pain de Tradition Française avec un apport de Levain Liquide

A partir de 6 kg de farine, réaliser la commande en tenant compte des contraintes suivantes :

- Pétrissage : méthode au choix, **obligatoirement** le deuxième jour
- Pesage manuel, façonnage manuel
- Apprêt à température ambiante

Quantités	Produits	Poids cuit	Présentation
2	Couronnes	600 g	2 Formes au choix du candidat
12	Pains longs	400 g	Entre 4 et 6 grignes
à définir avec la pâte restante	Baguettes	250 g	Entre 5 et 7 grignes
3	Ficelles	120 g	Lamage au choix
8	Petits pains	60 g	2 formes différentes

(Le choix de la quantité de baguettes est laissé libre pour garder éventuellement de la pâte pour la réalisation des sandwiches)

Examen : <b>Brevet Professionnel</b>	Session <b>2023</b>	<b>Sujet 2</b>
Spécialité : <b>BOULANGER</b>	<b>U 10</b> : Fabrication d'une commande	
Page 3 sur 10		

## PARTIE 2 →

## Réaliser des Viennoiseries

### 2-1° Réaliser des Brioches

- Base 1 kg de farine, utilisation du beurre obligatoire
- Pétrissage au batteur
- Apprêt à température selon laboratoire
- Cuisson sur la deuxième journée

Quantités	Produits	Poids cru	Poids cuit
10	Petites brioches à tête	50 g	
18 (2 x 9 pièces)	Pièces garnies avant cuisson 2 formes et garnitures différentes		Entre 80 g et 100 g finies
2	1 Tresse à 5 branches 1 Tresse à 6 branches	Avec le reste de pâte	

### 2-2° Réaliser la Pâte Levée Feuilletée

- Base 1,5 kg de farine, utilisation du beurre obligatoire
- Pétrissage au batteur, tourage au laminoir
- Apprêt à température selon le laboratoire
- Cuisson sur la deuxième journée

Quantités	Produits	Poids cuit
18	Croissants courbés	
18	Pains au chocolat (2 bâtons de chocolat/par pain)	
18	Pièces garnies avant cuisson 2 formes et garnitures différentes	Entre 80 g et 100 g finies

### 2-3° Garnir des viennoiseries

Les 4 viennoiseries garnies sucrées (pâte levée feuilletée et brioche) doivent obligatoirement être réalisées avec **au moins 2 des crèmes suivantes** :

Crème Pâtissière	Crème D'amande	Crème aromatisée	Crème à base de purée de fruit
---------------------	-------------------	---------------------	-----------------------------------

Au-delà de l'utilisation de ces 2 crèmes, le candidat est libre d'utiliser d'autres préparations et garnitures (exemple : fruits, chocolat, pâte d'amande, gâteaux de voyage, etc ...) afin d'exprimer au mieux ses compétences.

Pour ces garnitures et finitions, le Centre d'examen peut mettre à disposition des Candidats les matières premières utilisées régulièrement dans le cadre de la formation.



Les viennoiseries doivent être garnies avant la mise au four. Seul des finitions (comestibles) sont autorisées après cuisson.

Le commis devra réaliser au moins l'une des crèmes, sous la responsabilité du candidat.

Il est à noter que les éléments de finition des produits crévés sont obligatoirement comestibles.

Examen : <b>Brevet Professionnel</b>	Session <b>2023</b>	<b>Sujet 2</b>
Spécialité : <b>BOULANGER</b>	<b>U 10</b> : Fabrication d'une commande	
Page 4 sur 10		

## PARTIE 3 →

## Réaliser d'autres produits

### 3-1° Pain au levain

- Rafraichi obligatoire du levain le 1<sup>er</sup> jour
- Sur une base de 4 kg de farine (sans compter l'apport de levain dur)
- Le dosage réglementaire de levure pour l'appellation « pain au levain » devra être respecté
- Pétrissage au batteur ou pétrin le 2<sup>ème</sup> jour
- Pesage manuel des pâtons (poids au choix du candidat)
- Façonnage : 2 formes différentes de votre choix

(Le nombre de pièces est laissé libre pour garder éventuellement de la pâte pour la réalisation des sandwiches / tartines)

### 3-2° Pain nutrition

#### Pain avec un apport de blé B1

- Apport d'une pré-fermentation obligatoire
- Sur une base de 2 kg de farine
- Pétrissage au batteur ou au pétrin
- Pesage manuel des pâtons, poids au choix du candidat
- Forme commerciale au choix du candidat
- Cuisson au plus tard 6 h 00 après le début de l'épreuve du 2<sup>ème</sup> jour

Ce produit servira de support à l'argumentation commerciale de 5 minutes maximum qui se déroulera durant les deux dernières heures de la deuxième journée d'épreuve.

(Le nombre de pièces est laissé libre pour garder éventuellement de la pâte pour la réalisation des sandwiches / tartines)

### 3-3° Pain aromatique

Réaliser un **pain aromatique** (méthode de fermentation au choix) à partir d'un panier de dix ingrédients :

- sur une base de 2 kg de farine
- pétrissage au batteur ou pétrin
- pesage manuel des pâtons (poids au choix du candidat)

#### Composition du panier :

	Quantités		Quantités
Poivron rouge	1 pièce	Oignons	0,200
Chorizo	0,200	Noix	0,200
Gruyère râpé	0,400	Bleu d'Auvergne	0,200
Jambon en tranches	0,250	Betterave rouge	1 pièce
Lardons fumés	0,250	Tomates confites	0,300

(Le nombre de pièces est laissé libre pour garder éventuellement de la pâte pour la réalisation des sandwiches / tartines)

Examen : <b>Brevet Professionnel</b>	Session <b>2023</b>	<b>Sujet 2</b>
Spécialité : <b>BOULANGER</b>	<b>U 10</b> : Fabrication d'une commande	
Page 5 sur 10		

### 3-4° Produits de restauration

#### À partir :

- De l'une des pâtes fabriquées dans la commande
- Des produits mis à disposition pour la réalisation du pain aromatique
- D'un panier complémentaire de dix ingrédients

#### Élaborer :

- Une variété chaude de tartine (4 pièces identiques) : Ces tartines peuvent être réalisées à partir de tranches de pain cuit ou de pâte garnie avant cuisson.
- Une variété froide de sandwich (4 pièces identiques)

#### Composition du panier :

	Quantités		Quantités
Carottes	0,150	Jambon de pays (tranches)	0,200
Mozzarella	0,200	Mayonnaise (pot)	0,100
Concombre	1 pièce	Mâche et / ou Roquette	0,100
Escalopes de volailles	0,200	Tomates cerise	0,200
Fromage blanc ou crème épaisse	0,200	Truite fumée	0,200

(Les centres peuvent mettre en plus à disposition des candidats, les aromates, condiments et épices utilisés régulièrement dans le cadre de la formation)



**Pour les pains aromatiques et les produits de restauration, les candidats ne peuvent pas utiliser d'autres ingrédients que ceux proposés dans les paniers.**

### 3-5° Décor

Réaliser et présenter une pièce de buffet sur le thème suivant :

#### Thème libre

Choisir un thème **autre** que ceux cités ci-dessous :

Mon métier : Boulanger

L'école

La saint Valentin

Confectionner deux types de pâte pour ce décor.

- Pâte levée réalisée par le candidat (maxi 5 kg de pâte)
- Pâte morte réalisée tout ou en partie par le commis (maxi 2 kg de pâte)



Le commis devra réaliser une partie de ce décor

Une écriture au cornet est obligatoire.

(Des gabarits peuvent être apportés par le candidat.)

Possibilité de cuire tout ou partie du décor durant les 3 h 00 de travail du 1<sup>er</sup> jour

Examen : <b>Brevet Professionnel</b>	Session <b>2023</b>	<b>Sujet 2</b>
Spécialité : <b>BOULANGER</b>	<b>U 10</b> : Fabrication d'une commande	
Page 6 sur 10		

# Document 1

Notes sur 10  
(points entiers)



Candidat n° →

Calcul des quantités nécessaires / 10  
synthèse des documents 1 et 2 →

## Les PAINS

## Produits de RESTAURATION

Les cases grisées ne doivent pas être complétées	Tradition (pétrissage 1 <sup>er</sup> jour)	Tradition (pétrissage 2 <sup>ème</sup> jour)	Rafraichi Levain		Pain au levain	Pain nutrition	Pain aromatique	Garniture Sandwichs	Garniture Tartines
			Dur	Liquide					
Poids de pâte nécessaire →									
Quantité de farine →		6 kg			4 kg	2 kg	2 kg		
Pâte employée pour les Sandwichs et Tartines → (cocher la case)									
Farine ordinaire									
Farine Tradition									
Farine de seigle									
Farine complète T150									
Levain liquide									
Levain dur									
Pâte fermentée									
Eau									
Sel									
Levure									
Blé B1									

Examen : **Brevet Professionnel**

Session **2023**

**23-E1-suj2**

Spécialité : **BOULANGER**

**U 10** : Fabrication d'une commande

Page 7 sur 10





**Document 3**

**Fabrication d'une commande : Organisation 1<sup>ère</sup> journée (avec Commis)**

Candidat n° →

	h				↓ ↓		h				h			
Calculs et Organisation														
Tradition (pétrissage 1 <sup>er</sup> jour)														
Rafrâchi Levain dur														
Rafrâchi Levain Liquide														
Pain Aromatique														
Pain Nutrition														
Brioche														
Pâte Levée Feuilletée														
Garnitures Viennoiseries														
Garnitures Viennoiseries														
Sandwichs / Tartines														
Décors pâte levée														
Décors pâte morte														

**Légende :**

Pâte Fermentée →	<b>PF</b>	Poolish →	<b>Po</b>	Rafrâchi Levain →	<b>RL</b>	Autolyse →	<b>A</b>	Pétrissage →	<b>P</b>		
Rabat →	<b>Rb</b>	Pesage →	<b>Ps</b>	Beurrage →	<b>B</b>	Tour simple →	<b>Ts</b>	Tour double →	<b>Td</b>	Façonnage →	<b>F</b>
Pause →	<b>Pause</b>	Détaillage →	<b>D</b>	Garnitures →	<b>G</b>	Cuisson →	<b>C</b>				

**Attention**, pour le travail de votre Commis ; hachurer la case, exemple → 

Examen : <b>Brevet Professionnel</b>	Session <b>2023</b>	<b>Sujet 2</b>
Spécialité : <b>BOULANGER</b>	<b>U 10</b> : Fabrication d'une commande	
	Page 9 sur 10	

**Document 4****Fabrication d'une commande : Organisation 2<sup>ème</sup> journée****Notes sur 10 (points entiers)** (synthèse des documents 3 et 4)

Candidat n° →

Pertinence de l'organisation / 10 →

Clarté et propreté du document / 10 →

	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h
Pause de 30 mn obligatoire	← Pause obligatoire de 30 mn →												
	x												
Tradition (pétrissage 1 <sup>er</sup> jour)													
Tradition (pétrissage 2 <sup>ème</sup> jour)													
Pain au Levain													
Pain Aromatique													
Pain Nutrition												x	x
Brioche													
Pâte Levée Feuilletée													
Garnitures Viennoiseries													
Garnitures Viennoiseries													
Sandwichs / Tartines													
Décorations pâte levée													
Décorations pâte morte													

Présentation des produits (30mn)

**Attention :**

- Une pause obligatoire de 30 mn (hors durée de l'épreuve) est à définir par le Candidat entre la 4<sup>ème</sup> et la 6<sup>ème</sup> heure. Elle doit être positionnée dans l'organigramme de travail
- Pain Nutrition : Il devra être cuit au plus tard 6 h 00 après le début de l'épreuve du 2<sup>ème</sup> jour
- Argumentation commerciale : Elle se déroule durant les 2 dernières heures de la 2<sup>ème</sup> journée (orale 5 mn) et porte sur le Pain Nutrition
- Présentation de vos produits : les 30 dernières minutes de l'épreuve

**Légende :** Voir Page 09

Examen : <b>Brevet Professionnel</b>	Session <b>2023</b>	<b>Sujet 2</b>
Spécialité : <b>BOULANGER</b>	<b>U 10 : Fabrication d'une commande</b>	
	Page 10 sur 10	