

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	
	<input type="text"/>	

Session 2025

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

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.

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	Code : 25-CS3-BS-E1-MEAG1	Session 2025	Sujet N°6
E1 : ORGANISATION ET PRODUCTION	Durée : 9h00	Coefficient : 12	Page 1/10
Phase 1 : écrite et pratique 2h00 – Phase 2 : pratique et orale 7h00			

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 A 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 – COMMANDE

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

Réaliser la commande de pains cuits suivante :

- 12 baguettes (dont 2 épis) de 250 g ;
- 10 pains (dont 1 polka) de 400 g ;
- 4 pièces (2 formes différentes) de 400 g ;
- 2 couronnes à 600 g ;
- 16 petits pains de 50 g (4 formes différentes).

2 – Pain à base de farines diverses :

- 8 pains complets de 350 g (2 formes différentes).

3 – Pain enrichi ou aromatique :

- 8 pains aux noix et abricots secs de 350 g.

4 – Pain régional ou européen :

- 8 pains ciabatta de 350 g.

5 – Pâte levée feuilletée :

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

- 20 pains au chocolat ;
- 12 couques (3 formes différentes) garnies avant cuisson.

6 – Pâte à brioche :

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

- 27 couques pesées à 60 g de pâte (3 formes différentes) garnies avant cuisson ;
- 12 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 deux techniques de décors imposées (pâte morte et/ou pâte levée) et une écriture au cornet.

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 modelage, tressage, assemblage et de façonnage ainsi qu'une écriture au cornet 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 :

- 12 baguettes (dont 2 épis) de 250 g ;
- 10 pains (dont 1 polka) de 400 g ;
- 4 pièces (2 formes différentes) de 400 g ;
- 2 couronnes à 600 g ;
- 16 petits pains de 50 g (4 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 gg 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) 8 pains complets de 350 g (2 formes différentes)				<u>Commande</u> : (en pâte) 8 pains aux noix et abricots secs de 350 g				<u>Commande</u> : (en pâte) 8 pains ciabatta de 350 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 :

- 20 pains au chocolat ;
- 12 couques (3 formes différentes) garnies avant cuisson.

6 - Pâte à brioche

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

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

Ingrédients de base	Quantités	Ingrédients de base	Quantités
..... g g
..... g g
..... g g
..... g g
..... g g
..... g g
..... g g
..... g g
..... g g
..... g g

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

7 - Pain décoré : (2 points)

À partir d'1 kg minimum de pâte prélevée ou pétrie, réaliser un pain décoré thème libre avec deux techniques de décors imposées (pâte morte et/ou pâte levée) et une écriture au cornet.

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

ÉPREUVE ORALE

Entretien oral

➤ **Présentation des produits finis**

Présenter vos produits au jury.

- pains de tradition française ;
- pains complets ;
- pains aux noix et aux abricots secs ;
- pains ciabatta ;
- pâte levée feuilletée (pains au chocolat, couques de 3 formes différentes) ;
- 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.