Toutes académies	Session 2011	Code(s) examen(s)
Sujet **BACCALAUREAT PROFESSIONNEL** BOULANGER PÂTISSIER		1106 BP P 09 et 10/06/11
Épreuve : E2.U2 Pratique professionnelle		
Coefficient : 9	Durée : 10 heures	Feuillet : 1/6

Calculatrice autorisée selon la réglementation en vigueur

Vous disposez d'un temps global de 10 heures réparti sur deux journées pour cette sous épreuve qui comporte deux phases :

- **Une phase organisation sous forme écrite d'une durée de 30 minutes minimum et de 1 heure maximum.**
- **Une phase de transformation – réalisation sous forme pratique.**

ORGANISATION GÉNÉRALE DE L'ÉPREUVE

1ère Journée : 13h - 17h.

12h30 Appel des candidats

13h 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 13h30 Réalisation des préparations préliminaires, assisté du commis.

17h Fin de la 1ère journée

2ème Journée : 8h - 15h (pause repas 1h)

7h30 Appel des candidats

8h Début de l'épreuve

8h-12h30 Phase pratique de fabrication.

12h30-13h30 Pause repas

13h30-14h50 Phase pratique de fabrication
Phase de présentation → présentation du buffet.

À partir de 14h50 Phase de dégustation et d'argumentation commerciale (10 minutes).

Toutes académies	Session 2011	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAUREAT PROFESSIONNEL - BOULANGER PÂTISSIER		1106 BP P 09 et 10/06/11
Épreuve : E2.U2 Pratique professionnelle		
Coefficient : 9	Durée : 10 heures	Feuillet : 2/6

1ère Journée – Organisation-Préparation-Réalisation	**2ème Journée - Réalisation-Présentation - Argumentation**
1. Établir l'organisation prévue pour la durée de l'examen (**ANNEXE 3)** et compléter (l'**ANNEXE 2)** fiche recette à rendre avant la phase 2. 2. Préparation et réalisation de la première journée aidé du commis.	1. Réalisation des fabrications. 2. Présentation du buffet. 3. Dégustation et argumentation commerciale.

Thème à respecter : Les vendanges.

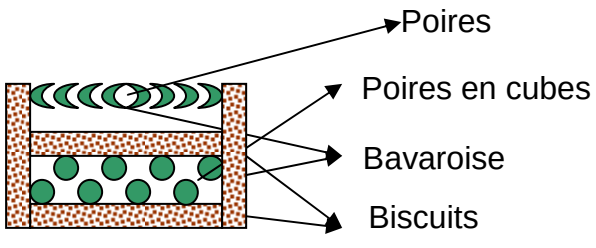
COMMANDE	**ON VOUS DEMANDE DE**
Boulangerie : ➢ **Pain de tradition française** : (produits cuits) 12 pains de 0.400 kg dont 2 pains fendus, 12 baguettes non farinées de 0.250 kg, 16 petits pains de 0.055 kg en 4 formes différentes. ➢ **Pain spécial** : (produits cuits) 8 pains de campagne de 0.300 kg en 2 formes minimum et une boule de campagne, avec le reste de pâte réaliser un support pour disposer le décor en pâte morte. ➢ **Décor en pâte morte** 1 décor en pâte morte sur le thème des vendanges à assembler sur le support pain de campagne ➢ **Brioche** : (poids en pâte) 8 têtes à 0.050 kg, 8 brioches pralines à 0.050 kg le reste en petits navettes apéritif à 0.015 kg. **Pâtisserie** : ➢ **Entremets** : 1 charlotte aux poires Ø 20 cm, fiche technique fournie **(ANNEXE 1)**. ➢ **Petits gâteaux** : 8 religieuses vanille et 8 éclairs vanille ➢ **Petits fours** : assortiment de 0.250 kg de feuilletés salés en 3 sortes 0.150 kg de petits fours sucrés à base de feuilletage, en une sorte ➢ **Pâte feuilletée** : 1 bande aux pommes de 10 pers en portions	➢ Réaliser à partir de 7 kg de farine de tradition française le pétrissage sur poolish, façonnage, fermentation et cuisson pour la réalisation des pains de tradition française. ➢ Réaliser à parir de 2 kg de farine le pétrissage, façonnage, fermentation et cuisson pour la réalisation des pains de campagne. ➢ Réaliser une pâte morte, façonner le décor pour le support en pain de campagne. ➢ Réaliser une pâte à brioche à partir de 0,5 kg de farine, façonner les différentes brioches et navettes salées. ➢ Garnir les navettes salées. ➢ Réaliser, les éléments constitutifs, le montage, la finition de la charlotte aux poires. ➢ Réaliser une pâte à choux, dresser éclairs et religieuses. ➢ Réaliser une crème pâtissière, garnir les éclairs et religieuses. ➢ Réaliser la mise au point du fondant pour le glaçage des religieuses et des éclairs. ➢ Effectuer la mise en valeur des réalisations en pâte à choux (crème au beurre fournie). ➢ Réaliser une pâte feuilletée. ➢ Réaliser les petits fours sucrés. ➢ Façonner, garnir, cuire, lustrer la bande aux pommes, détailler en portions. ➢ Façonner et cuire l'assortiment de feuilletés salés.

Points importants :

- La présentation doit se faire sur un emplacement d'environ 1m50, une nappe sera mise à disposition par le centre.
- 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.

ANNEXE 1

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION (à titre indicatif)

CHARLOTTE AUX POIRES		
Recettes		**Progression**
<u>Pâte à biscuit</u> :		
Œufs	0.200 kg	<u>Réaliser</u> : le biscuit.
Sucre	0.125 kg	<u>Dresser</u>: le tour de l'entremets et fond(s).
Farine	0.125 kg	<u>Cuire</u> :
<u>Sirop de punchage</u> :		
Eau	0.100 kg	
Sucre	0.100 kg	
Alcool de poire	0.015 kg	
<u>Bavaroise</u> :		<u>Réaliser</u> : une crème bavaroise.
Lait	0.250 kg	
Sucre	0.080 kg	
Jaune d'œuf	0.080 kg	
Gélatine	0.008 kg	
Crème	0.300 kg	
Alcool de poire	0.015 kg	
Poires au sirop	0.400 kg	<u>Monter</u> : l'entremets dans un cercle de Ø 20 cm. hauteur 6 cm.
Nappage neutre	0.150 kg	<u>Finition et décor</u> : respect du thème.
Pâte d'amande	0.100 kg	
Croquis		

ANNEXE 2 (à rendre avec la copie)

Fiche recettes (à titre indicatif)

Pain de tradition française sur poolish de quart.	**Quantité de matières premières**	**Températures Temps de pétrissage**		**Commande : Cuits**
Farine de tradition Sel Levure Eau (TH= …%)	7 kg …….. …….. …….. ……..	T°B : …… T°eau : ……... Pétrissage : 1ère …… 2ème ……		12 pains de 400 g dont 2 fendus 12 baguettes non farinées de 250 g 16 petits pains de 55 g de quatre formes différentes
Pains de campagne				**Commande :**
Farine Farine de seigle Farine complète Sel Levure Pâte fermentée Eau	1.520 kg 0.240 kg 0.240 kg 0.036 kg 0.010 kg 0.400 kg 1.700 L	T°B : 60 C° Pétrissage : 1ère …… 2ème ……		8 pains de campagne de 0.300 kg en 2 formes minimum. 1 boule de campagne avec le reste de pâte, décorée de pâte morte.
Pâte levée		**Garniture navettes**		**Commande :**
Farine Sel Sucre Levure Beurre Œufs	0.500 kg 0.010 kg 0.050 kg 0.025 kg 0.250 kg 0.300 kg	Se référer aux éléments du bon d'économat.		8 brioches têtes individuelles. 8 brioches pralines. Navettes de 0.015 kg avec le reste de la pâte.
Pâte morte				**Commande :**
Farine Farine de seigleT85 Eau Beurre (facultatif)	0,250kg 0,250kg 0,250kg 0,030kg			Réaliser un décor en relation avec le thème de la commande.
Pâte à Choux		**Crème pâtissière**		**Commande :**
Eau et/ou lait Matière grasse Sel Farine œufs	0.250 kg 0.100 kg 0.002 kg 0.200 kg 0.250 kg	Lait Sucre Œufs (jaune) Poudre à crème Vanille	1 l 0.200 kg 0.100 kg 0.080 kg QS	8 éclairs vanille. 8 religieuses vanille.
Pâte feuilletée		**Garniture salée et sucrée**		**Commande :**
Farine Matière grasse Sel eau	0.500 kg 0.400 kg 0.010 kg QS	Voir bon d'économat.		10 portions de bande aux pommes. 0.150 kg de feuilletés sucrés. 0.250 kg de feuilletés salés.
Entremets				Suivant la fiche technique **(ANNEXE 1)**
Présentation	Mettre en valeur l'ensemble de votre production, en respectant le thème les "Vendanges" sur la pièce de décor en boulangerie et l'entremets			

Annexe 3

JOURNÉE N°1	JOURNÉE N°2

BOULANGERIE	13H				14H				15H				16H				17H	8H				9H				10H				11H				12H	12H30	13H30	14H				15H
Pain tradition française																																									
Pains spéciaux																																									
5VIENNOISERIE																																								
Pâte levée Feuilletée Ou Pâte briochée																																								
PRODUITS DE PÄTE A CHOUX																																								
Pâte à choux																																								
Garniture et finition																																								
TRAITEUR BOULANGER/PÂTISSIER																																								
Pâtes																																								
Garniture et finition																																								
ENTREMETS																																								
Biscuit																																								
Garniture																																								
Montage/Finition entremets																																								
PETITS FOURS SECS																																								
Petits fours secs																																								
DECORS																																								
Pain décoré pâte à party et /ou pâte morte																																								

Légende à utiliser	**PE**= pétrir – **DV**= diviser- **FA**= façonner- **T**= tourage- **CU**= cuisson – **RA**=réalisation **GA**= garnissage- **FI**= finition (les phases passives ne sont pas à spécifier : fermentation, refroidissement, repos.....)

Sujet Baccalauréat Professionnel
BOULANGER PÂTISSIER

Epreuve : E2.U2 Pratique professionnelle

Coefficient : 9

Durée : 10h

1106
BP P
09 et 10/06/11

Feuillet : 5/6

BON D'ÉCONOMAT CANDIDAT

Produits à votre disposition
15 cl de sirop 1.2624°densité. 0.200 kg Crème au beurre (finition des religieuses) 0.050 kg Chocolat (écriture au cornet) Compote de pommes 0.300 kg 1 kg pâte fermentée
Matériel à votre disposition
1 cercle Ø 20 cm. et 6 cm. de haut. Verre doseur plastique 1L et 3L

Denrées à votre disposition

Denrées	Quantités	Denrées	Quantités
Farine de tradition	7.500 kg	Lait	1.500 l
Farine	4 kg	Poudre à crème	0.080 kg
Farine complète	0.300 kg	Vanille gousse	2
Farine de seigle type 170	0.500 kg	Fondant	0.500 kg
Farine de seigle type 85	0.300 kg	Pommes	1.500 kg
Sel	0.190 kg	Fromage râpé	0.100 kg
Levure biologique	0.110 kg	Olive verte	0.050 kg
Œuf	20	Saucisse Strasbourg	2 pcs
Sucre	1 kg	Anchois à l'huile	0.030 kg
Beurre	0.400 kg	Roquefort	0.080 kg
Beurre tourage	0.400 kg	Mousse de canard	0.150 kg
Pralines	0.100 kg	Jambon blanc	0.080 kg
Gélatine feuille	6 pcs	Noix	0.050 kg
Fécule de pommes de terre	0.030 kg	Crème	½ l
Alcool de poires	3 cl	Poires au sirop	0.400 kg
Nappage neutre	0.200 kg	Pâte d'amande	0.100 kg
Sucre glace	0.100 kg	Couverture de chocolat noir	0.300 kg
Amandes hachées	0.100 kg	Couverture de chocolat ivoire	0.300 kg
		Couverture de chocolat lactée	0.300 kg

<u>À disposition</u> :
Feuille guitare, feuille rhodoïd, colorant liquide, colorant liposoluble, carton de présentation, alcools, sel, vanille, nappage blond, sucre inverti, vinaigre, épices ...