

# **BEP ALIMENTATION**

## **Dominante BOULANGER**

### **SUJET N° 3**

**Matériel autorisé : Calculatrice**

<b>Session 2011</b>		Code :	
Examen et spécialité : <b>BEP ALIMENTATION - Dominante Boulanger</b>			
Intitulé de l'épreuve : <b>EP 1 – Pratique Professionnelle</b>			
Type <b>SUJET N°3</b>	Durée <b>7 h 00</b>	Coefficient <b>5</b>	Page <b>1/4</b>

Votre employeur vous transmet la commande suivante :

→ 1- **PAINS DE CONSOMMATION COURANTE**

Quantité	Catégorie	Poids en pâte
12	Petits pains (2 formes)	80 g
10	Baguettes (dont 2 épis)	350 g
5	Pains (dont 1 polka)	550 g
2	Tabatières	650 g
Conditions de fabrication :		Type de pétrissage : <b>Libre</b>
Farine type 55 ou 65		Taux d'hydratation : <b>Libre</b>

→ 2- **PAINS SPÉCIAUX / DÉCOR**

Quantité	Catégorie	Poids en pâte
1 kg de farine	Pain de campagne	Pièces de 400 g (2 formes différentes)
1 kg de farine	Demi-baguettes viennoises	175 g

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

→ 3- **VIENNOISERIES**

Types de viennoiseries	Conditions de réalisation
Pâte levée feuilletée	<b>(À partir de 1 kg de farine)</b> 16 croissants et 16 pains au chocolat

**TRAVAIL À FAIRE**

1- Établir la fiche technique relative à la commande.

2- Réaliser la production :

- Des pains de consommation courante,
- Des pains spéciaux et le décor en thème libre,
- Des viennoiseries.

Indications :

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

<b>BEP ALIMENTATION - Option : BOULANGER</b>	<b>2011</b>
<b>EP1 - PARTIE PRATIQUE PROFESSIONNELLE</b>	<b>2/4</b>

[

## FICHE TECHNIQUE PAINS COURANTS

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

Température de base (en °C)	
Température du fournil (en °C)	
Température de la farine (en °C)	
Température de l'eau (en °C)	
Durée du pétrissage/ 2 <sup>ème</sup> Vitesse (mn)	
Durée totale 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 <sup>ème</sup> Vitesse (mn)		
Durée totale du pointage		
Durée de l'apprêt		
Température de cuisson		

## FICHE TECHNIQUE VIENNOISERIE

Fabrication	Pâte Levée Feuilletée
Ingrédients	Dosage en g

Fabrication de :	Pâte Levée Feuilletée
T° de base	
T° du fournil	
T° de la farine	
T° de l'eau	
Durée du pétrissage	
Durée totale du pointage	
Durée de l'apprêt	
Température de cuisson	

## ORGANIGRAMME DE FABRICATION (facultatif)

	h					h						h						h						h						
<b>Pain courant</b>																														
<b>Spécial 1</b>																														
<b>Spécial 2</b>																														
<b>Pâte levée feuilletée</b>																														
<b>Décors</b>																														

P ou en bleu : les pétrissages  
 M ou en jaune : les manipulations  
 C ou en rouge : les cuissons

Cuisson entre ..... et .....

<b>BEP ALIMENTATION - Option : BOULANGER</b>	<b>2011</b>
<b>EP1 - PARTIE PRATIQUE PROFESSIONNELLE</b>	<b>4/4</b>