

Toutes académies		Session 2006	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION			MAL TS C BLG
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Boulangerie			
Coefficient : 4	Durée : 6 heures 30	Feuillet :	1/5

PHASE 1

D'après les éléments qui vous sont communiqués ci-dessous, établir :

- 1) Le bon d'économat de toutes les matières premières nécessaires. Prendre en compte la pâte fermentée, la ou les pâtes à décor (annexe 1a, annexe 1b, annexe 1c).
- 2) L'organigramme (annexe 2).

PHASE 2

Exécuter les fabrications demandées en respectant votre organigramme et la réglementation en vigueur.

PAIN SPÉCIAL : Pain de campagne sur farine Type 65 (pâte fermentée fournie par le centre)

Pétrissage **amélioré** ou un **pétrissage vitesse lente**.

Réaliser la commande suivante :

- | | |
|--|------------|
| ➤ 6 pains courts à 1 coup de lame | 400 g cuit |
| ➤ 2 pains fendus | 400 g cuit |
| ➤ 2 pains tordus | 400 g cuit |
| ➤ 2 pains cordons | 400 g cuit |
| ➤ 6 pains régionaux | 400 g cuit |
| ➤ 6 baguettes campagnes | 250 g cuit |
| ➤ 2 autres couronnes régionales de votre choix | 500 g cuit |

VIENNOISERIE

Pétrissage d'une pâte levée en pain au lait (au beurre).

Avec cette pâte, réaliser :

- | | |
|---|---------------|
| ➤ 2 couronnes coupées | 300 g en pâte |
| ➤ 2 pains (briochés en moule) | 300 g en pâte |
| ➤ 2 spécialités régionales | 300 g en pâte |
| ➤ 2 tresses différentes | 350 g en pâte |
| ➤ 12 petits pains (deux formes différentes) | 50 g en pâte |

Sous 4 variétés différentes, élaborer :

- 36 pièces (3 formes différentes) de 80 g cuites avec les éléments suivants : crème pâtissière – fruits au sirop – fruits secs – pépites de chocolat.

DÉCOR : CUIT

Réaliser un décor en pâte morte sur le thème : *LA MUSIQUE*.
Écriture au cornet autorisée.

Le candidat réalise :

La ou les pâtes à décor.
Le ½ litre de crème pâtissière.

Toutes académies		Session 2006	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION			MAL TS C BLG
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Boulangerie			
Coefficient : 4		Durée : 6 heures 30	Feuillet : 2/5

ANNEXE (1a) BON D'ÉCONOMAT

1) PAIN SPÉCIAL (PAIN DE CAMPAGNE)

Quantités	Variétés	Poids en pâte	Quantité de pâte
-		-	-
-		-	-
-		-	-
-		-	-
-		-	-
-		-	-
-		-	-
Poids total de pâte pour la réalisation de la commande :			

Recette de base			Quantités
Ingrédients	Quantités	Coef.	à mettre en œuvre
-	-		-
-	-		-
-	-		-
-	-		-
-	-		-
-	-		-
-	-		-
-	-		-
-	-		-
-	-		-
Masse :			

1) VIENNOISERIE (PAIN AU LAIT)

Quantités	Variétés	Poids en pâte	Quantité de pâte
-		-	-
-		-	-
-		-	-
-		-	-
-		-	-
-		-	-
-		-	-
-		-	-
Poids total de pâte pour la réalisation de la commande :			

Recette de base			Quantités
Ingrédients	Quantités	Coef.	à mettre en œuvre
-	-		-
-	-		-
-	-		-
-	-		-
-	-		-
-	-		-
-	-		-
-	-		-
-	-		-
-	-		-
Masse :			

Toutes académies		Session 2006	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION		MAL TS C BLG	
Épreuve : E1C1.U13 Techniques de fabrication - Option : Boulangerie	Coefficient : 4	Durée : 6 heures 30	Feuillet : 5/5

N° DU
CANDIDAT :
.....

ANNEXE 2 – ORGANIGRAMME (à rendre avec la copie)

	0h		1h		2h		3h		4h		5h		6h		7h	
Étude du sujet																
Préparations préalables Panification																
PAIN SPÉCIAL :																
Préparations préalables Viennoiserie																
VIENNOISERIE																
CRÈME ou appareil																
Préparations décor																
DÉCOR :																

LÉGENDE :