

BP BOULANGER - FICHE SYNOPTIQUE E1 – FABRICATION D'UNE COMMANDE – EPREUVE PONCTUELLE

Epreuve écrite / pratique / orale – 12h sur 2 jours – Coef. 12

Réalisation d'une commande	Déroulement	Barème de notation – 240 Pts
<p>Pain de tradition française : (maxi 6 kg de farine) - Pétrissage 1^{er} jour</p> <p>Pain de tradition française : (maxi 6 kg de farine) - Pétrissage 2^{ème} jour</p> <p>Pain au levain : (maxi 4 kg de farine) - Pétrissage le 2^{ème} jour avec levain rafraîchi le 1^{er} jour</p> <p>Pain nutrition : 1 variété (maxi 2 kg de farine) – Support de l'argumentation commerciale – Cuisson terminée au plus tard 6h00 après le début de l'épreuve du 2^{ème} jour</p> <p>Pain aromatique : 1 pain innovant (maxi 2 kg de farine) à partir d'un panier de 10 ingrédients</p> <p>Pâte levée feuilletée : (1,5 kg de farine)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Croissants (18 pièces) • Pains au chocolat (18 pièces) • 2 formes garnies (9 pièces de chaque) <p>Pâte à brioche : (1 kg de farine)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Petites brioches à tête (10 pièces) • Tresses supérieures à 3 branches (2 pièces) • 2 formes garnies (9 pièces de chaque) <p>Les 4 formes sont garnies avant cuisson avec au moins 2 des crèmes ci-dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Crème pâtissière • Crème d'amande • Crèmes aromatisées • Crème à base de purée de fruits <p>Produit de restauration : élaboration à partir de l'une des pâtes fabriquées et d'un panier de 10 produits :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 variété chaude de sandwich ou tartine (4 pièces) • 1 variété froide de sandwich (4 pièces) ou mini sandwich (8 pièces) <p>Décor : présentation d'une pièce de buffet sur l'un des 4 thèmes proposés à l'avance à l'aide de 2 types de pâtes confectionnées pour le décor :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pâte(s) levée(s) réalisée(s) par le candidat (maxi 5kg de pâte) • Pâte(s) morte(s) réalisée(s) tout ou en partie par le commis (maxi 2kg de pâte) • Ecriture au cornet obligatoire • Gabarits pouvant être apportés par le candidat 	<p align="center">1^{ère} journée – 4 heures dont 3 heures avec commis</p> <p>Phase d'organisation du travail (écrite – 1h)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prise de connaissance du sujet • Calculs d'ingrédients à l'aide du cahier de recettes du candidat pour une fabrication donnée • Réalisation d'un organigramme des tâches sur les 2 journées de travail : <p>► la 1^{ère} avec l'assistance d'un commis titulaire d'un niveau V en boulangerie pendant 3h</p> <p>► la 2^{ème} en autonomie pendant 8h avec une pause obligatoire de 30 min (hors durée épreuve) positionnée par le candidat entre la 4^{ème} et la 6^{ème} heure</p> <p>A l'issue de la phase écrite 30 min attribuées (hors durée épreuve) pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rencontrer le commis • Passer les consignes • Prendre connaissance du fournil et des équipements <p>Phase de transformation et de fabrication (début pratique – 3h avec commis)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réalisation des préparations préliminaires pour la commande • Le commis assiste le candidat pour : <p>► Préparer l'une des crèmes pour les formes garnies</p> <p>► Confectionner tout ou partie du décor en pâte morte cuite</p> <p>► Peser et aider aux différentes préparations</p> <hr/> <p align="center">2^{ème} journée – 8 heures sans commis</p> <p>Phase de transformation et de fabrication (suite)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réalisation et finalisation des fabrications <p>Phase d'argumentation commerciale (5min durant les 2 dernières heures)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Argumentation sur le pain nutrition <p>Phase de présentation (30min avant la fin de l'épreuve)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mise en valeur des fabrications sur un linéaire de présentation sans apport d'éléments extérieurs <p>Phase de dégustation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assurée par le jury hors présence candidat <p>Remise en état du poste de travail par le candidat à l'issue de chaque phase de transformation et de fabrication</p>	<p>Phase d'organisation du travail – 20 Pts</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calculs d'ingrédients : 5 Pts • Réalisation d'un organigramme des tâches sur les deux journées de travail dont l'une avec un commis : 15 Pts <p>Phase de transformation et de fabrication – 80 Pts</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comportement professionnel, conduite de commis : 20 Pts • Fabrication de produits de boulangerie : 60 Pts <p>Phase d'argumentation commerciale – 20 Pts</p> <ul style="list-style-type: none"> • Argumentation commerciale : 20 Pts <p>Phase de présentation – 60 Pts</p> <ul style="list-style-type: none"> • Présentation des produits : 60 Pts <p>Phase de dégustation – 60 Pts</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dégustation des produits : 60 Pts <p align="center"><i>Commission d'évaluation composée d'enseignants de la spécialité et de professionnels</i></p>