

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**, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité et utilisant les fiches techniques jointes.

TRAVAIL À RÉALISER

JOUR 1

Phase 1 – Écrit et pratique – durée 2 heures

- **Écrit** : Après avoir pris connaissance de la commande à produire, vous devez établir les fiches techniques (**ANNEXE 1.1 et 1.2**), et l'organigramme de votre travail pour 2 jours.
- **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.

SESSION : 2011

Examen et spécialité **MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE**

Intitulé de l'épreuve : **E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION**

Phase 1 : Écrite et Pratique (2 h 00) - Phase 2 : Pratique et Orale (7 h 00)

Type :	Durée :	Coefficient :	Page N°:
SUJET N° 1	9 h 00	12	1/6

1 - Pain "Tradition Française" sur poolish de la veille :

Réaliser la commande de pains cuits suivante :

- 10 pains de 400 g cuits dont 1 coupe polka,
- 12 baguettes de 250 g cuites dont 1 épi,
- 2 tabatières de 300 g cuites,
- 2 auvergnats de 300g cuits,
- 12 petits pains de 70 g cuits dont 4 formes différentes au choix.

2 - Pain à base de farines diverses :

- 10 pains de méteil sur pâte fermentée de 400 g en pâte, réaliser 2 formes différentes.

3 - Pain enrichi ou aromatique :

- 8 pains aux lardons de 300 g, réaliser 2 formes différentes.

4 - Pain régional ou européen :

- 8 pains de Lodève à partir d'un kg de farine.

5 - Pâte levée feuilletée :

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

- 12 pains au chocolat et 8 croissants,
- 24 couques garnies avant cuisson (3 formes).

6 - Pâte à brioche :

À partir d'un kg de farine avec une pâte briochée, réaliser :

- 10 brioches à tête pesées à 50 g,
- 2 brioches nanterre pesées de 300g,
- 12 pièces de votre choix (3 formes garnies avant cuisson),
- avec le reste de la pâte faire 2 tresses.

7 - Décor :

À partir d'un kg minimum de pâte prélevée ou pétrie, réaliser un pain décoré thème libre avec écriture.

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	SUJET N ° 1
E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION <u>Phase 1</u> : Écrite et Pratique (2 h 00) - <u>Phase 2</u> : Pratique et Orale (7 h 00).	2/6

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 viennoiserie en pâte levée feuilletée et en pâte à brioche.
- De fabriquer des éléments de décor suivant les techniques de découpage et de façonnage ainsi qu'une écriture pour la pièce décorée.

On exige :

- Des produits conformes à la réglementation et à la commande.
- Le respect des fiches techniques.
- La qualité des produits réalisés.
- La présentation des produits finis.
- Des réponses cohérentes aux questions orales.
- La remise en état du plan de travail, du matériel et des locaux.

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	SUJET N ° 1
E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION <u>Phase 1</u> : Écrite et Pratique (2 h 00) - <u>Phase 2</u> : Pratique et Orale (7 h 00).	3/6

ANNEXE 1.1 - FICHE TECHNIQUE

1 - Pain de tradition française : (4 points)

Réaliser la commande de pains cuits :

- 10 pains de 400 g cuits dont 1 coupe polka
- 12 baguettes de 250 g cuites dont 1 épi
- 2 tabatières de 300 g cuites
- 2 auvergnats de 300 g cuits
- 12 petits pains de 70 g cuits dont 4 formes différentes au choix

Ingrédients de base	Coeff.	Total de la pétrissée	Poolish	Reste à pétrir
Farine..... g		 g	 g	 g
Eau..... g		 g	 g	 g
Sel..... g		 g	g	 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 :	

2 - Autres pains :

(2 points)				(2 points)				(2 points)			
Pain à base de farines diverses				Pain enrichi ou aromatique				Pain régional ou européen			
<u>Commande</u> : (en pâte) Pain de méteil / P.F.				<u>Commande</u> : (en pâte) Pain aux lardons				<u>Commande</u> : (en pâte) Pain de Lodève			
10 pains de 400 g 2 formes différentes				8 pains de 300 g 2 formes différentes				8 pains à partir d'un kg de farine			
Ingrédients	Base	Coef	Masse	Ingrédients	Base	Coef	Masse	Ingrédients	Base	Coef	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 :		

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

SUJET N° 1

E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION

Phase 1 : Écrite et Pratique (2 h 00) - Phase 2 : Pratique et Orale (7 h 00).

Page 4/6

ANNEXE 1.2 - FICHE TECHNIQUE

3 - Viennoiserie :

(2 points)

Pâte brioché

À partir d'un kg de farine avec une pâte briochée, réaliser :

- 10 brioches à tête pesées à 50 g
- 2 brioches nanterre pesées de 300 g
- 12 pièces de votre choix (3 formes garnies avant cuisson)
- avec le reste de la pâte faire 2 tresses

(2 points)

Pâte levée feuilletée

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

- 12 pains au chocolat
- 24 couques garnies avant cuisson (3 formes)

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

4 - Pain décoré :

À partir d'un kg minimum de pâte prélevée ou pétrie, réaliser un décor thème libre avec écriture.

(2 points)

- Ingrédients pour la pâte morte et/ou pâte levée

.....

.....

.....

.....

.....

ORGANIGRAMME (4 points)

	0 h	1 h	2 h	3 h	4 h	5 h	6 h	7 h	8 h	9 h
Pain de tradition française										
Pain à base de farines diverses										
Pain enrichi ou aromatique										
Pain régional ou européen										
Brioche										
Pâte levée feuilletée										
Pain décoré										
Pâte fermentée										

Légende : P = Pétrissage PE = Pèse F = Façonnage D = Détaillage T = Tourage C = Cuisson PO = Polish
 CA = Calcul O = Oral N = Nettoyage

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

SUJET N° 1

E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION

Phase 1 : Écrite et Pratique (2 h 00) - Phase 2 : Pratique et Orale (7 h 00).

Page 5/6

ENTRETIEN ORAL

➤ Présentation des produits finis

Présenter vos produits au jury.

- Pain de tradition française.
- Pain de campagne sur pâte fermentée.
- Pain au seigle aux raisins.
- Pain régional : pain de Lodève.
- Pain décoré
- Brioches.
- Pâte levée feuilletée (pain au chocolat, 3 formes variées).

➤ Méthodes de fabrication :

Expliquer les méthodes de fabrication des produits.

FICHE TECHNIQUE

Justifier les éventuelles corrections apportées à la fiche technique au cours de la production.

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	SUJET N° 1
E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION	
<u>Phase 1</u> : Écrite et Pratique (2 h 00) - <u>Phase 2</u> : Pratique et Orale (7 h 00).	Page 6/6