

## 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 en utilisant les fiches techniques jointes.

### TRAVAIL A 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 réalisez 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** : Écrit et Pratique (2 h 00) - **Phase 2** : Pratique et Orale (7 h 00)

Type :

**SUJET N° 2**

Durée :

**9 h 00**

Coefficient :

**12**

Page N° :

**1/6**

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

Réaliser la commande de pains cuits suivante :

- 12 baguettes de 200 g,
- 5 pains de 400 g,
- 3 bâtards de 250 g,
- 1 tabatière de 300 g,
- 1 auvergnat de 300 g,
- 1 couronne bordelaise de 500 g,
- 10 petits pains de 60 g.

**2 - Pain à base de farines diverses :**

- Pain de campagne sur pâte fermentée :
  - 2 couronnes fendues de 400 g,
  - 3 bâtards de 400 g (3 coupes différentes),
  - 3 boules de 400 g (2 coupes),
  - 2 auvergnats de 400 g.

**3 - Pain enrichi ou aromatique :**

- 10 bâtards en pain au seigle aux raisins de 400 g.

**4 - Pain régional ou européen :**

- Découper 10 pâtons en pain de Lodève de 300 g environ.

**5 - Pâte levée feuilletée :**

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

- 24 couques garnies avant cuisson (3 formes),
- 10 pains au chocolat.

**6 - Pâte à brioche :**

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

- 10 brioches à têtes de 50 g,
- 15 brioches fantaisies garnies avant cuisson 60 g (3 formes),
- 2 Nanterre de 250 g,
- le reste de la pâte en 2 tresses différentes.

**7 - Pain décoré :**

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

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

**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.

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

**ANNEXE 1.1 - FICHE TECHNIQUE**

**1 - Pain de tradition française : (4 points)**

Réaliser la commande de pains cuits :

- 12 baguettes de 200 g
- 5 pains de 400 g
- 3 bâtards de 250 g
- 1 tabatière de 300 g
- 1 auvergnat de 300 g
- 1 couronne bordelaise de 500 g
- 10 petits pains de 60 g

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
<b>Masse..... g</b>		<b>..... g</b>	<b>..... g</b>	<b>..... g</b>
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			
<b>Commande : (en pâte)</b> Pain de campagne / P.F. 2 Couronnes fendues de 400 g 3 bâtards de 400 g (3 coupes différentes) 3 boules de 400 g (2 coupes) 2 auvergnats de 400 g				<b>Commande : (en pâte)</b> Pain au seigle aux raisins  10 bâtards de 400 g				<b>Commande : (en pâte)</b> Pain de Lodève  Découper 10 pâtons de 300g environ			
Ingrédients	Base	Coef	Masse	Ingrédients	Base	Coef	Masse	Ingrédients	Base	Coef	Masse
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
<b>Masse</b>				<b>Masse</b>				<b>Masse</b>			
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° 2**

**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)**

**(2 points)**

<b>Pâte à brioche</b>		<b>Pâte levée feuilletée</b>	
À partir d'un kg de farine avec une pâte briochée réaliser :		À partir d'un kg de farine avec une pâte levée feuilletée, réaliser :	
- 10 brioches à têtes de 50 g - 15 brioches fantaisies de 60 g (3 formes) garnies avant cuisson - 2 Nanterre de 250 g - le reste de la pâte en 2 tresses différentes		- 24 couques garnies avant cuisson (3 formes) - 10 pains au chocolat	
Ingrédients de base	Quantités	Ingrédients de base	Quantités
.....	..... g	.....	..... g
.....	..... g	.....	..... g
.....	..... 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 = Poolish  
 CA = Calcul    O = Oral    N = Nettoyage

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE</b>	<b>SUJET N° 2</b>
<b>E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION</b>	<b>Page 5/6</b>
<b>Phase 1 : Écrite et Pratique (2 h 00) - Phase 2 : Pratique et Orale (7 h 00).</b>	

**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.

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