

|                |                                                                      |                       |
|----------------|----------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| DANS CE CADRE  | Académie :                                                           | Session :             |
|                | Examen :                                                             | Série :               |
|                | Spécialité/option :                                                  | Repère de l'épreuve : |
|                | Epreuve/sous épreuve :                                               |                       |
|                | NOM :                                                                |                       |
|                | (en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)                 |                       |
|                | Prénoms :                                                            | N° du candidat        |
| Né(e) le :     | (le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel) |                       |
| NE RIEN ÉCRIRE | Appréciation du correcteur                                           |                       |
|                | Note :                                                               |                       |

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

### 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.

### TRAVAIL A RÉALISER

#### JOUR 1

#### Phase 1 – Écrite 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.**

| MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE                               |                | Session 2012   | SUJET N°5    |
|------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------|--------------|
| E1 : ORGANISATION ET PRODUCTION                                              | Durée : 9 h 00 | Coefficient 12 | Page : 1 / 8 |
| Phase 1 : Écrite et Pratique (2 h 00) – Phase 2 : Pratique et Orale (7 h 00) |                |                |              |

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**DOCUMENT A - COMMANDE**

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

Réaliser la commande de pains cuits suivante :

- 12 baguettes de 250 g,
- 8 pains de 400 g,
- 4 bâtards de 300g,
- 2 tabatières de 400 g,
- 8 petits pains de 50 g (2 formes).

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

- 12 pains au son pesés de 400 g sous 2 formes différentes.

**3 - Pain enrichi ou aromatique :**

- 5 pains aux olives de 400 g en pâte.

**4 - Pain régional ou européen :**

- 8 pains de Lodève de 400 g en pâte.

**5 - Pâte levée feuilletée :**

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

- 12 pains au chocolat,
- 21 pièces de votre choix (3 formes garnies avant cuisson).

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

### 6 - Pâte à brioche :

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

- 2 brioches couronne de 300 g en pâte,
- 2 brioches Nanterre de 300 g en pâte,
- 8 brioches à tête de 50 g en pâte,
- le reste en brioches garnies (individuelles) avant cuisson (sous 3 formes différentes).

### 7 - Décor :

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

### 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 viennoiseries 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.
- Respect de la fiche technique.
- Qualité des produits réalisés.

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**ANNEXE 1.1 - FICHE TECHNIQUE**

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

Réaliser la commande de pains cuits :

- 12 baguettes de 250 g
- 8 pains de 400 g
- 4 bâtards de 300 g
- 2 tabatières de 400 g
- 8 petits pains de 50 g (2 formes)

| Ingrédients de base | Coeff.       | Total de la<br>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 : |                |

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**2 - Autres pains :**

| (2 points)                  |       |            |       | (2 points)                  |       |            |       | (2 points)                                               |       |            |       |
|-----------------------------|-------|------------|-------|-----------------------------|-------|------------|-------|----------------------------------------------------------|-------|------------|-------|
| Pain régional ou européen   |       |            |       | Pain enrichi ou aromatique  |       |            |       | Pain à base de farines diverses                          |       |            |       |
| <u>Commande</u> : (en pâte) |       |            |       | <u>Commande</u> : (en pâte) |       |            |       | <u>Commande</u> : (en pâte)                              |       |            |       |
| 8 pains de Lodève de 400 g  |       |            |       | 5 pains aux olives de 400 g |       |            |       | 12 pains au son pesés de 400 g sous 2 formes différentes |       |            |       |
| Ingrédients                 | Base  | Coeff      | Masse | Ingrédients                 | Base  | Coeff      | Masse | Ingrédients                                              | Base  | Coeff      | 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 :  |       |

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE 1.2 - FICHE TECHNIQUE

### 3 - VIENNOISERIE :

| (2 points)<br>Pâte à brioche                                                                                                                                                                                                                                                       |           | (2 points)<br>Pâte levée feuilletée                                                                                                           |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 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 :                                                                          |           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 brioches couronne de 300 g en pâte</li> <li>- 2 brioches Nanterre de 300 g en pâte</li> <li>- 8 brioches à tête de 50 g en pâte</li> <li>- le reste en brioches garnies (individuelles) avant cuisson (3 formes différentes)</li> </ul> |           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 12 pains au chocolat</li> <li>- 21 pièces de votre choix (3 formes garnies avant cuisson)</li> </ul> |           |
| 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 kilogramme minimum de pâte prélevée ou pétrie, réaliser un décor thème libre avec écriture **(2 points)**

|                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>- <u>Ingrédients pour la pâte morte et/ou pâte levée</u></p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**ORGANIGRAMME (4 points)**

|    |                             |                                 |                            |                           |         |                       |             |                |
|----|-----------------------------|---------------------------------|----------------------------|---------------------------|---------|-----------------------|-------------|----------------|
| 9h |                             |                                 |                            |                           |         |                       |             |                |
|    |                             |                                 |                            |                           |         |                       |             |                |
| 8h |                             |                                 |                            |                           |         |                       |             |                |
|    |                             |                                 |                            |                           |         |                       |             |                |
| 7h |                             |                                 |                            |                           |         |                       |             |                |
|    |                             |                                 |                            |                           |         |                       |             |                |
| 6h |                             |                                 |                            |                           |         |                       |             |                |
|    |                             |                                 |                            |                           |         |                       |             |                |
| 5h |                             |                                 |                            |                           |         |                       |             |                |
|    |                             |                                 |                            |                           |         |                       |             |                |
| 4h |                             |                                 |                            |                           |         |                       |             |                |
|    |                             |                                 |                            |                           |         |                       |             |                |
| 3h |                             |                                 |                            |                           |         |                       |             |                |
|    |                             |                                 |                            |                           |         |                       |             |                |
| 2h |                             |                                 |                            |                           |         |                       |             |                |
|    |                             |                                 |                            |                           |         |                       |             |                |
| 1h |                             |                                 |                            |                           |         |                       |             |                |
|    |                             |                                 |                            |                           |         |                       |             |                |
| 0h |                             |                                 |                            |                           |         |                       |             |                |
|    | 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

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**ÉPREUVE ORALE**

**ENTRETIEN ORAL**

➤ Présentation des produits finis

Présenter vos produits au jury.

- Pains de tradition française,
- Pains au son,
- Pains aux olives,
- Pain régional : pain de Lodève,
- Pâte levée feuilletée (pain au chocolat, 3 formes variées).
- Pâte à brioche

➤ Méthodes de fabrication :

Expliquer les méthodes de fabrication des produits.

**FICHE TECHNIQUE**

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