

Toutes académies		Session 2008	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 : 1/5

L'utilisation de la calculatrice est autorisée selon la réglementation en vigueur

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 et annexe 1c).
- 2) L'organigramme (annexe 2).

PHASE 2

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

PAIN SPÉCIAL

Pain de campagne sur autolyse d'une heure sur pâte fermentée (fournie par le centre)

Produits imposés		Produits libres
- 10 baguettes de campagne farinées	de 350 g en pâte	10 pièces pesées à 500 g et façonnées en 4 formes différentes
- 3 pains cordons	de 550 g en pâte	
- 2 soleils	de 550 g en pâte	
- 2 couronnes bordelaises	de 600 g en pâte	
- 10 pains aux raisins (200 g de raisins au kg de pâte)	de 100 g en pâte	

VIENNOISERIE

À partir d'une pâte levée feuilletée au beurre pétrie par le candidat, réaliser

Produits imposés		Produits libres
- 15 croissants lunch	de 30 g en pâte	En faisant preuve de créativité, réaliser : - 16 pièces fourrées ou garnies de 55 g en pâte - garnitures aux choix : - crème pâtissière ou crème d'amande, fruits au sirop
- 15 pains aux raisins lunch	de 30 g en pâte	
- 16 croissants	de 55 g en pâte	
- 16 pains au chocolat	de 55 g en pâte	
		Le candidat réalisera sa crème pâtissière ou sa crème d'amande en fonction de ses besoins

DÉCOR : cuit (pochoirs et gabarits personnels autorisés)

Réaliser un décor en pâte morte sur le thème : Les fêtes du calendrier ou événements sportif ou culturel de l'année.

Le candidat réalise la ou les pâtes à décor. (La pâte à écriture sera fournie par le centre)

Toutes académies		Session 2008	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 : 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 à mettre en œuvre
Ingrédients	Quantités	Coef.	
-	-		-
-	-		-
-	-		-
-	-		-
-	-		-
-	-		-
-	-		-
-	-		-
Masse :			

2) 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 à mettre en œuvre
Ingrédients	Quantités	Coef.	
-	-		-
-	-		-
-	-		-
-	-		-
-	-		-
-	-		-
-	-		-
-	-		-
-	-		-
Masse :			

Toutes académies		Session 2008	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 : 3/5

ANNEXE (1b) BON D'ÉCONOMAT

DÉCOR :

Recette(s) de base	Pâte blanche	Pâte grise
Ingrédients	Quantités	Quantités
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-

CRÈME PÂTISSIÈRE : (ou autre appareil)

Recette de base	
Ingrédients	Quantités
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-

CALCUL DES INGRÉDIENTS POUR LES PRÉPARATIONS PRÉALABLES :

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

NOTATION :

Pains Spéciaux / 6 pts	Viennoiserie / 6 pts	Décor / 2 pts	Crème ou appareil / 2 pts	Préparations préalables / 2 pts	Poids total en g (annexe 1 c colonne de droite) / 2 pts	NOTE (en demi point)
						/ 20 POINTS

Toutes académies			Session 2008			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																																
Préparations décor																																
DÉCOR :																																

BARÈME :

A titre indicatif

P. Spéciaux /5

Viennoiserie /5

Décor /5

Respect
Commande /5

Présentation
Et logique
D'ensemble /10

NOTATION

/30

LÉGENDE :

Toutes académies	Session 2008	Code(s) examen(s)
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL		MAL TS C BLG
MÉTIERS DE L'ALIMENTATION		
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Boulangerie		

Matière d'œuvre Matériel Outillage Préparations Centre d'examen		Feuillet: 1/1
Préciser la quantité par candidat	(Ce document est envoyé aux centres d'examen pour la préparation de l'épreuve ; si une partie du sujet est nécessaire à cette préparation, ne pas omettre de la rajouter sur ce document.)	

Les préparations suivantes **sont effectuées par le centre d'examen** et mises à la disposition des candidats.

- Mélange pour pâte à écrire
- Pâte fermentée **4000 g par candidat**

Le laboratoire doit être équipé afin que chaque candidat puisse pétrir ses pâtes individuellement

MATIÈRES PREMIÈRES	PRODUITS FABRIQUÉS				
	Pain spécial	Viennoiserie	Décor	Crème cuite	Poids total en g
Farine T.55					8637
Farine de force T.45 (grau)					1340
Farine de seigle T.130					300
Farine de seigle T.85					778
Sel					236
Levure					156
Eau					6769
Pâte fermentée					4000
Cacao					Q s
Sucre glace					Q s
Sucre en grain					Q s
Sucre					880
Raisins secs					350
Bâtons de chocolat					32
Beurre (pur beurre) AOC					1465
Lait					1 l
Fruits secs (effilés)					150
Poudre à crème					85
Œufs					11
Fruits au sirop (4 variétés)					Q s
Pépites de chocolat					Q s
Fécule					25
Amandes poudre					125

Toutes académies	Session 2008	Code(s) examen(s)
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION		MAL TS C BLG
Épreuve : E1C1.U13 Techniques de fabrication - Option : Boulangerie		Feuillet 1/1

Matériel Outillage Documents à apporter par le candidat

(Ces indications sont données au candidat lors de sa convocation à l'examen)

ATTENTION !

Le port de chaussures de type "Basket ou Tennis" est interdit lors de la pratique professionnelle.

Vous devez porter des chaussures répondant aux règles d'hygiène et de sécurité dans les métiers de l'alimentation.

- 1 balance
- 1 mallette
- 1 paire de ciseaux
- 1 couteau office
- 1 couteau de tour
- 1 spatule
- 1 rouleau
- 1 boîte découpoirs pour le décor
- 1 douille
- 1 poche
- 1 pinceau
- 1 coupe pâte
- 1 thermomètre
- 1 corne
- 1 calculatrice