

Académie NANTES	Spécialité : BAC PRO BOULANGER/ PATISSIER	Session 2012
Sujet n° : E2 Epreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel situation 1 (boulangerie - pâtisserie) (60 Points)		CCF 5h indicatif
NOM Prénom :	Classe	Date 6 juin 2011

Sujet : les techniques de base en boulangerie et pâtisserie, réaliser la commande ci dessous (voir détail **Commande à produire**)

- 2 produits de boulangerie, 2 produits de pâtisserie et **une réalisation traiteur** fabriquée à partir de la pâte mise en œuvre en pâtisserie

Consignes Remarques	- le carnet de recettes et les fiches techniques de base (sans organigramme et calculs professionnels) sont autorisés - les préparations de base : Crème pâtissière sont fournis au candidat
--------------------------------------	--

Journée

Phases	Durée	Contenus / tâches à réaliser	Évaluations	pts	Remarques
Partie écrite	Env. 30 mn	Planification de votre travail Compléter le document 1 Organigramme à compléter (Document 2)	Organigramme complété	5	
Préparations préliminaires Mise en place Fabrication	4 h	Pesées et pétrissages Fabrication	Respect des FT Calculs professionnels Phases de production	10 30	
Présentation Argumentation commerciale Dégustation	30 min	Le candidat expose ses fabrications sur son plan de travail propre	Produit sélectionné par le jury	15	
		Présentation du produit sélectionné			
		Dégustation partagée avec les membres du jury (10 mn maximum)			

Commande à produire :

Boulangerie :

Pain de tradition française

12 baguettes * 350 grammes

8 pains * 540 grammes

2 auvergnats * 650 grammes

2 fendu-tordus * 650 grammes

28 petits pains * 80 grammes en 4 formes différentes

Viennoiserie

16 pains au chocolat

Pâtisserie :

1 tarte de 4 personnes (cercle de 20 cm de diamètre) aux fraises (Fiche technique fournie)

On met à votre disposition 0.300 kg de crème pâtissière

Petits fours

Tuiles aux amandes à partir de 0.100 kg de blancs d'œuf (Voir fiche)

Traiteur :

Une quiche aux moules (cercle de 20 cm de diamètre) (Voir fiche)

On met à votre disposition 0.200 kg de moules décortiquées

Document 1 : Commande

Candidat n°

Calculer les taux d'hydratation et les températures des eaux de coulage et compléter le document, puis réaliser en respectant les règles d'hygiène et de sécurité et en tenant compte de vos fiches techniques et de votre organigramme de production, les fabrications suivantes

Produits de boulangerie	Ingrédients	Quantité	Progression
Pain de tradition française / Technique : Sur pâte fermentée	Farine de tradition	7000 g	<u>TDF :</u> <u>T°B :</u> 58 °C <i>TH</i> = % <i>T°eau de coulage :</i> <u>Pétrissage :</u> Amélioré
	Sel	g	
	Levure	g	
	Eau	g	
	Pâte fermentée	g	

Pâte levée feuilletée : Pains au chocolat	Ingrédients	Quantité	Progression
	Farine	500 g	<u>TDF :</u>
		g	<u>T°B :</u> 58 °C
		g	<i>TH</i> = %
		g	<i>T°eau de coulage :</i>
		g	<u>Pétrissage :</u>
		g	Libre choix du candidat
		g	
		g	
		g	

Document 2 :

Organigramme à compléter et à remettre pour évaluation

Planification du travail

Candidat n°

0h				1h				2h				3h				4h				5h
Pain de tradition Française																				
Pâte levée feuilletée																				
Tarte sucrée																				
Petits fours																				
Production traiteur																				

Légende à utiliser impérativement

Bleu ou **P** = pétrissage

Jaune ou **T** = manipulations, transformation (pesage, façonnage, tourage, détaillage, fonçage, préparation, fermentation / autolyse)

Rouge ou **C** = cuisson

