

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 <input type="text"/>
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.

DOCUMENT N° 1
Technologie

Document réponse à rendre avec la copie

(Renseigner les cases blanches)

Fiche technique de fabrication d'un biscuit ordinaire

INGREDIENTS	QUANTITES	PROCEDE DE FABRICATION
Saccharose		
Sucre inverti		

BAC PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	Code : 1406 BP TS	Session 2014	SUJET
EPREUVE E1 Epreuve technologique et scientifique	Durée : 3 H	Coef : 4	Page 1/2

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**DOCUMENT N° 2
Technologie**

Commande de pains de tradition française

Commande					
Pain de tradition française					
Dénomination des produits	Poids ind. crus	Poids total de chaque produit	Recette de base		Quantité
* 30 pains	550g g	Farine de tradition	1000g g
* 18 baguettes	350g g	Eau	660g g
* 8 boules	600g g	Sel	18g g
* 10 bâtards	500g g	Levure	15g g
* 40 petits pains	80g g	Pâte fermentée	250g g
Poids Total de la commande	 g	Poids total	1943g g

**DOCUMENT N° 3
Technologie**

Préparation	
TB	62°C
T° Farine	19°C
T° Fournil	21°C
T° eau de coulage °C

Pétrissage	
Temps de pétrissage en 1ère vitesse mn
Temps de pétrissage en 2ème vitesse mn