

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.

Récapitulatif des documents à compléter et à rendre :

- Organigramme : document 1 (pages 2 et 3)
- Fiches recettes : document 2 (page 4)

Compléter l'organigramme et rendre le document 1 avec la copie

DOCUMENT 1

JOURNÉE N°1

BOULANGERIE 13H 14H 15H 16H 17H

Pain tradition française																
Pain spécial																

VIENNOISERIE

Pâte levée euilletée ou Pâte levée																
------------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

PRODUITS DE PÂTE À CHOUX

Pâte à choux																
Garniture et finition																

TRAITEUR BOULANGER/PÂTISSIER

Pâtes																
Garniture et finition																

ENTREMETS

Biscuit																
Garniture																
Montage Finition																

PETITS FOURS SECS

Petits fours secs																
-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

DÉCORS

Décors																
--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Légende à utiliser

Pé : pétrissage – **To** : tourage – **Fa** : façonnage – **Dv** : diviser – **Cu** : cuisson – **Ré** : Réalisation – **Dr** : dressage – **Ga** : garnissage – **Fi** : finition – **Entourer les activités du commis**
(les phases passives ne sont pas à spécifier : fermentations, détente, refroidissement)

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL BOULANGER PATISSIER	Code : 1409 BP P21	Session 2014	SUJET
EPREUVE E2 – Pratique professionnelle	Durée : 10 H	Coef : 9	Page 2/4

Compléter l'organigramme et rendre le document 1 avec la copie

DOCUMENT 1 suite

JOURNÉE N°2

BOULANGERIE					8H	9H					10H					11H					12H					12H30-13H30					14H					15H				
Pain tradition française																																								
Pains spéciaux																																								
VIENNOISERIE																																								
Pâte levée feuilletée ou Pâte levée																																								
PRODUITS DE PÂTE À CHOUX																																								
Pâte à choux																																								
Garniture et finition																																								
TRAITEUR BOULANGER/PÂTISSIER																																								
Pâtes																																								
Garniture et finition																																								
ENTREMETS																																								
Biscuit																																								
Garniture																																								
Montage Finition																																								
PETITS FOURS SECS																																								
Petits fours secs																																								
DÉCORS																																								
Pain décoré pâte à party et / ou pâte morte																																								

Légende à utiliser Pé : pétrissage – To : tourage – Fa : façonnage – Dv : diviser – Cu : cuisson – Ré : Réalisation – Dr : dressage – Ga : garnissage – Fi : finition – **Entourer les activités du commis** (les phases passives ne sont pas à spécifier : fermentations, détente, refroidissement)

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL BOULANGER PATISSIER	Code : 1409 BP P21	Session 2014	SUJET
EPREUVE E2 – Pratique professionnelle	Durée : 10 H	Coef : 9	Page 3/4

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 2

Compléter les fiches recettes et rendre le document 2

Pain de tradition française	Quantité de Matière Premières	Conditions de réalisation
Farine de tradition Sel Levure Eau (TH= 70%)	7 kg ----- ----- -----	T°B : C° T° eau : <u>Pétrissage</u> : 1 ^{ère} 2 ^{ème}
Pain de campagne (recette à titre indicatif)		
Farine T55 ou T65 Farine de seigle T85 Sel Levure Levain liquide Eau	1,800 kg 0,200 kg 0,036 kg 0,025 kg 1,000 kg 1,360 kg	T°B : C° T° eau : <u>Pétrissage</u> : 1 ^{ère} 2 ^{ème}