

SESSION 2017

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

BOULANGER PÂTISSIER

Épreuve E2 : pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel - Coefficient : 9

Durée globale de l'épreuve 10 heures réparties sur deux journées

Calculatrice et carnet de recettes autorisés selon la réglementation en vigueur
Documents pages 1/4 à 4/4 à rendre

1^{ère} Journée : (4 h)

12 h 30 Appel des candidats

13 h Début de l'épreuve-Distribution du sujet

Phase écrite (1h maximum) ordonnancement des étapes de préparation et de fabrication pour les deux journées (présence du commis la première journée)

À partir de 13 h 30 Réalisation des préparations préliminaires, assisté du commis

17 h Fin de la 1^{ère} journée

2^{ème} Journée : (6 h + 1 h pause repas)

7 h 30 Appel des candidats

8 h Début de l'épreuve

8 h - 12 h 30 Phase pratique de fabrication

12 h 30 - 13 h 30 Pause repas

13 h 30 - 14 h 50 Phase pratique de fabrication
Phase de présentation → présentation du buffet

À partir de 14 h 50 Phase de dégustation et d'argumentation commerciale (10 minutes)

Toutes académies		Session 2017	Code(s) examen(s)
Sujet		BACCALAUREAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	1706 BP P 21 1
Épreuve : E2.U2 Pratique professionnelle			
Coefficient : 9	Durée : 10 heures		Feuillet : 1/6

<p>1^{ère} Journée – Organisation-Préparation-Réalisation</p> <ol style="list-style-type: none"> Établir l'organisation prévue pour la durée de l'examen (DOCUMENT 1) et compléter les fiches recettes (DOCUMENT 2) à rendre avant la phase 2. Préparation et réalisation de la première journée aidé du commis. 	<p>2^{ème} Journée – Réalisation - Présentation - Argumentation</p> <ol style="list-style-type: none"> Réalisation des fabrications. La présentation du buffet doit se faire sur un emplacement d'environ 2 m, une nappe sera mise à disposition par le centre Dégustation et argumentation commerciale.
---	--

Thème à respecter : Jeux d'enfants

COMMANDE	ON VOUS DEMANDE DE
<p><u>Boulangerie :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>Pain de tradition française</u> : (produits cuits) 10 pains de 0,400 kg dont 2 couronnes 10 baguettes non farinées de 0,250 kg 16 petits pains de 0,055 kg en 4 formes différentes réserver 0,350 kg de pâte pour le produit traiteur ➤ <u>Pain spécial : pain de campagne</u> : (produits cuits) 8 pains de 0,400 kg en 2 formes ➤ <u>Décor en pâte à pain party et/ou en pâte morte</u> : En respectant le thème "jeux d'enfant" ➤ <u>Réalisation en pâte levée feuilletée</u> : 16 pains au chocolat ➤ <u>Produit traiteur</u> : 1 pizza 6 pers <p><u>Pâtisserie :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>Entremets pour 8 personnes</u> (monter en cercle, décor en adéquation avec le thème) fiche technique fournie à titre indicatif en annexe 1 : Mousse aux framboises ➤ <u>Pâte à choux (1/4 de litre) en 2 réalisations</u> : 12 éclairs vanille 1 Paris-Brest parfum praliné Ø 16 cm ➤ <u>Petits fours secs</u> : 0,300 kg de sablés diamants aromatisés à la pistache ➤ <u>Produit traiteur</u> (à base de pâte friable) 1 quiche au thon/tomates Ø 24 cm 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réaliser à partir de 7 kg de farine de tradition française le pétrissage amélioré, façonnage, fermentation et cuisson pour la réalisation des pains de tradition française. ➤ Réaliser à partir de 2 kg de farine : pétrissage, façonnage, fermentation et cuisson pour la réalisation des pains de campagne. ➤ Réaliser une pâte à pain party et ou pâte morte, façonner le décor (jeux d'enfants). ➤ Réaliser une pâte levée feuilletée à partir de 0,500 kg de farine. ➤ Réaliser une pizza de 30 cm Ø. ➤ Réaliser, les éléments constitutifs, le montage, la finition de l'entremets : Mousse aux framboises. ➤ Réaliser une pâte à choux à partir de ¼ litre de liquide, mettre en forme, cuire. ➤ Réaliser la crème mousseline à partir de 0,750 kg de lait pour le garnissage de la pâte à choux. ➤ Réaliser la mise au point du fondant pour le glaçage des éclairs vanille. ➤ Effectuer la mise en valeur des réalisations en pâte à choux. ➤ Réaliser les petits fours secs. ➤ Réaliser une pâte friable à partir de 0,250 kg de farine pour la confection de la quiche thon/tomates. ➤ Présenter et mettre en valeur vos réalisations. <p>➤ S'il vous reste du temps avant la fin de l'épreuve utilisez-le pour apporter une touche personnelle dans la finition de votre travail</p>

Points importants : à votre disposition à titre indicatif la fiche technique (annexe 1), la fiche recettes (annexe 2), le bon d'économat (annexe 3).

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2017
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 1706 BP P 21 1	Page : 2/6

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION (recettes à titre indicatif)

MOUSSE AUX FRAMBOISES (Ø 20 cm, hauteur 6 cm)		
Recettes		Progression
<u>Biscuit:</u>		<p><u>RÉALISER</u> : le biscuit cuillère</p> <p><u>DRESSER</u> : 1 cartouchiere (hauteur 6 cm) et 1 disque (Ø18 cm)</p> <p><u>CUIRE</u> :</p> <p><u>RÉALISER</u> : la mousse aux framboises</p> <p><u>MONTER</u> : l'entremets (cercle de 6 cm de hauteur et de Ø 20 cm)</p> <p><u>FINITION & DÉCOR</u> : Décorer l'entremets en respect avec le thème : "Jeux d'enfants"</p> <p>Inscription au cornet obligatoire</p> <p>À partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets par une finition et un décor</p>
Œufs	0,250 kg	
Sucre	0,150 kg	
Farine	0,150 kg	
<u>Crème ou mousse :</u>		
Purée de framboises	0,400 kg	
Gélatine feuille	0,012 kg	
Crème fouettée	0,400 kg	
Sucre	0,050 kg	
<u>Garniture :</u>		
Framboises surgelées	0,200 kg	
<u>Sirop d'imbibage :</u>		
Eau	0,125 kg	
Sucre	0,080 kg	
<u>Éléments de finition:</u>		
Nappage neutre	0,150 kg	
Chocolat de couverture noir	0,250 kg	
Framboises	0,100 kg	
Pâte d'amandes (33%)	0,100 kg	
Colorants divers	QS	
Croquis		<p>Finition et décor libres</p> <p>Biscuit cuillère</p> <p>Framboises surgelées</p> <p>Mousse framboises</p>

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2017
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 1706 BP P 21 1	Page : 3/6

**FICHE RECETTES (à titre indicatif)
BOULANGERIE/PÂTISSERIE**

Réalisations	Ingrédients	Quantité/poids Kg
Pâte à pain party	Farine Farine de Seigle T 85 Eau Sel Levure Beurre Pâte fermentée	0,900 Kg 0,100 Kg 0,450 Kg 0,020 Kg 0,030 Kg 0,050 Kg 0,150 Kg
Pâte morte	Farine Farine de Seigle T 85 Eau Beurre	0,250 Kg 0,250 Kg 0,250 Kg 0,050 Kg
Pâte levée feuilletée	Farine Sel Sucre Levure Eau / lait Œuf Beurre de tourage	0,500 Kg 0,010 Kg 0,050 Kg 0,025 Kg 0,230 Kg 0,050 Kg 0,250 Kg
Pâte à choux Garniture	Eau et/ou lait Beurre Sel Farine Œufs Lait Sucre Poudre à crème Jaunes d'œufs Beurre Vanille gousse Praliné	0,250 Kg 0,100 Kg 0,003 Kg 0,150 Kg 0,250 Kg 0,750 kg 0,230 kg 0,090 kg 0,100 kg 0,375 kg $\frac{1}{2}$ 0,100 kg
Petits fours	Beurre Sucre glace Œufs Farine Pâte de pistache	0,150 kg 0,100 kg 0,025 kg 0,200 kg 0,040 kg
Pâte friable Garniture	Farine Beurre Sel Eau Jaune d'œuf Crème Lait Œufs Sel, poivre, muscade Fromage râpé Thon Tomates	0,250 Kg 0,125 Kg 0,005 Kg 0,055 Kg 0,020 Kg 0,150 kg 0,150 kg 0,150 kg QS 0,100 kg 0,125 kg 0,200 kg

Entremets : à réaliser suivant la fiche technique

Présentation : mettre en valeur l'ensemble de votre production en respectant le thème de la commande sur la pièce de décor en boulangerie et sur l'entremets en pâtisserie.

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2017
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 1706 BP P 21 1	Page : 4/6

BON D'ÉCONOMAT (Destiné à l'élève)

Denrées à votre disposition

Matières premières	Unité	Quantité
Farine de tradition française	KG	7,700
Farine complète T 150	KG	0,500
Farine de seigle T 85	KG	0,800
Farine T45	KG	1,300
Farine T55	KG	2,850
Céréales de 5 graines	KG	0,000
Sel	KG	0,224
Levure biologique	KG	0,165
Beurre	KG	0,950
Sucre semoule	KG	0,850
Œufs	pièce	22,000
Lait	KG	1,550
Crème	KG	0,650
Poudre à crème	KG	0,090
Gélatine	KG	0,012
Sucre glace	KG	0,250
Chocolat blanc	KG	0,200
Chocolat de couverture noir	KG	0,250
Vanille gousse	pièce	0,500
Pâte fermentée	KG	1,650
Beurre de tourage	KG	0,250
Bâton chocolat	KG	0,120
Sauce pizza	KG	0,200
Fromage râpé	KG	0,200
Jambon blanc	KG	0,150
Thon au naturel	KG	0,150
Pulpe framboises	KG	0,400
Framboises fraîches	KG	0,100
Nappage neutre	KG	0,150
Pâte de pistaches	KG	0,040
Tomates	KG	0,200
Olives noires	KG	0,050
Framboises surgelées	KG	0,200
Praliné	KG	0,100
Amandes effilées	KG	0,050
Fondant blanc	KG	0,400
Huile d'olive	KG	0,050

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2017
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 1706 BP P 21 1	Page : 5/6

Produits à votre disposition
<p>Feuille guitare, papier cuisson, rhodoïd, colorants liquides, colorants liposolubles, cartons de présentation Ø 18, Ø 22, Ø 26, Ø 32.</p> <p>Sel, poivre, muscade, sucre glace, vanille liquide, extrait de café, nappage blond, sucre inverti, glucose, vinaigre, huile d'arachide, rhum, kirsch, herbes de Provence, pavot, sésame, graines de courges, graines de lin, pâte d'amandes 33%, chocolat de couverture (blanc, lait, noir).</p> <p>Sirop à 1,262 densité.</p>
Matériel à votre disposition
<ul style="list-style-type: none"> ✓ 1 cercle hauteur 6 cm Ø 20 cm ✓ 1 cercle à tarte Ø 24 cm ✓ Verres doseurs 1 litre et 3 litres ✓ Nappe blanche

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2017
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 1706 BP P 21 1	Page : 6/6