

# 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<sup>ère</sup> 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<sup>ère</sup> journée

**2<sup>ème</sup> 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)

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2017</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet</b>		<b>BACCALAUREAT PROFESSIONNEL</b> <b>BOULANGER PÂTISSIER</b>	1706 BP P 21 2
<b>Épreuve :</b> E2.U2 Pratique professionnelle			
<b>Coefficient :</b> 9	<b>Durée :</b> 10 heures		<b>Feuillet :</b> 1/6

<p><b>1<sup>ère</sup> Journée – Organisation-Préparation-Réalisation</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Préparation et réalisation de la première journée aidé du commis.</li> </ol>	<p><b>2<sup>ème</sup> Journée – Réalisation - Présentation - Argumentation</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Réalisation des fabrications.</li> <li>Présentation du buffet sur un emplacement d'environ 2 m, une nappe sera mise à disposition par le centre.</li> <li>Dégustation et argumentation commerciale.</li> </ol>
---	--

**Thème à respecter : Le Printemps**

COMMANDE	ON VOUS DEMANDE DE
<p><b><u>Boulangerie:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b><u>Pain de tradition française</u></b> : (produits cuits) 8 pains longs de 0,400 kg dont 2 pains polka et 2 boules farinées 10 baguettes non farinées de 0,250 kg dont deux 2 épis au pavot 16 petits pains de 0,055 kg de 4 formes</li> <li>➤ <b><u>Pain spécial</u></b> : pain complet (produits cuits) 8 pains de 0,350 kg en 2 formes au choix</li> <li>➤ <b><u>Décor en pâte morte et/ou levée (à party)</u></b> Réaliser une pièce en rapport avec le thème</li> <li>➤ <b><u>Réalisation en pâte levée</u></b> : 10 brioches de 0,055 kg aux pépites de chocolat Réserver 0,400 kg de pâte pour le produit traiteur</li> <li>➤ <b><u>Produit traiteur</u></b> : 1 saucisson brioché</li> </ul> <p><b><u>Pâtisserie:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b><u>Entremets pour 8 personnes</u></b> (monter en cercle, décor en adéquation avec le thème) fiche technique fournie à titre indicatif en annexe 1 : « Pistache/framboise/griotte »</li> <li>➤ <b><u>Pâte à choux (1/4 de litre) en 2 réalisations:</u></b> 8 pièces individuelles garnies de crème mousseline et fraises 8 éclairs vanille glacés fondant</li> <li>➤ <b><u>Petits fours secs:</u></b> 0,400 kg de macarons au chocolat</li> <li>➤ <b><u>Produit traiteur</u></b> (à base de pâte friable ou pâte feuilletée) 8 tourtes individuelles garnies avec une farce de viande</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Réaliser à partir de 7 kg de farine de tradition française le pétrissage amélioré en pointage retardé, façonnage, fermentation et cuisson pour la réalisation des pains de tradition française.</li> <li>➤ Réaliser à partir de 2 kg de farine : des pains complets sur pâte fermentée, façonnage, fermentation et cuisson.</li> <li>➤ Réaliser la pièce de décor en pâte morte et/ou levée (à party) pour façonner le décor en adéquation avec le thème.</li> <li>➤ Réaliser une pâte à brioche à partir de 0,500 kg de farine, façonner les viennoiseries.</li> <li>➤ Réaliser un saucisson brioché.</li> <li>➤ Réaliser les éléments constitutifs, le montage, la finition de l'entremets en respect avec le thème.</li> <li>➤ Réaliser une pâte à choux à partir de ¼ de litre de liquide, mettre en forme et cuire.</li> <li>➤ Réaliser une garniture : crème mousseline vanille à partir de 0,750 kg de lait.</li> <li>➤ Garnir et réaliser les finitions de la pâte à choux.</li> <li>➤ Réaliser les petits fours : Macarons chocolat à partir de 0,150 kg de poudre amandes, garnis de ganache (fournie).</li> <li>➤ Réaliser une pâte brisée à partir de 0,500 kg de farine, confectionner les tourtes individuelles (viande hachée fournie mais non assaisonnée).</li> <li>➤ Présenter et mettre en valeur vos réalisations.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>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</b></p>

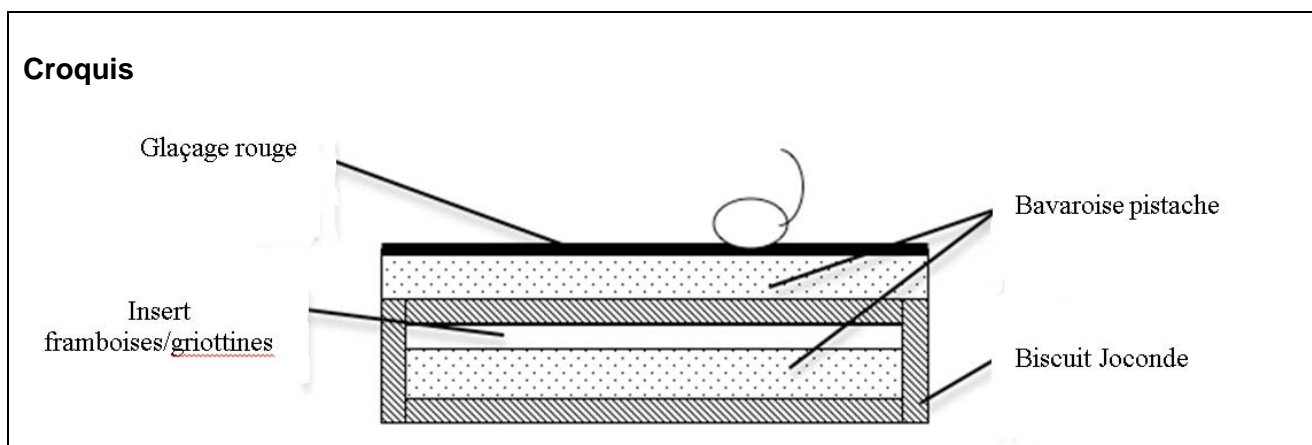
**Points importants:** à votre disposition à titre indicatif la fiche technique (annexe 1), la fiche recettes (annexe 2), le bon d'économat (annexe 3).

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

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION (recettes à titre indicatif)

Entremets : « PISTACHE / FRAMBOISE / GRIOTTE » (Ø 20 cm, hauteur 4,5 cm)

Recettes		Progression
Denrées	Quantité	
<b>Biscuit :</b> Sucre glace 0,125 kg Poudre d'amandes 0,125 kg Œuf 0,170 kg Farine 0,040 kg Beurre 0,030 kg Blanc d'œuf 0,200 kg Sucre semoule 0,040 kg Pistaches 0,035 kg Amandes hachées 0,050 kg		<b>Réaliser :</b> Le biscuit Joconde  <b>Dresser :</b> Le biscuit plaque 60X40, parsemer de pistaches et d'amandes hachées  <b>Cuire :</b> Le biscuit
<b>Crème ou mousse :</b> Lait 0,200 kg Pâte de pistaches 0,035 kg Jaune d'œuf 0,060 kg Sucre semoule 0,060 kg Gélatine 0,008 kg Crème UHT 0,250 kg		<b>Réaliser :</b> La bavaroise pistache  <b>Réaliser :</b> L'insert framboise/griotte
<b>Garniture: insert framboise</b> Pulpe de framboises 0,170 kg Griottines 0,030 kg Gélatine 0,003 kg		<b>Monter :</b> L'entremets  <b>Finition et décor :</b> Décorer l'entremets en respect avec le thème : <b>« Le Printemps »</b> Inscription au cornet obligatoire
<b>Éléments de finition :</b> Glaçage neutre 0,100 kg Griottines 0,050 kg Pistaches 0,010 kg Chocolat de couverture À dispo		À partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets.



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

Réalisations	Ingrédients	Quantité/poids
Pâte party	Farine Farine de Seigle T 85 Eau Sel Levure Beurre Pâte fermentée	0,450 kg 0,050 kg 0,225 kg 0,010 kg 0,015 kg 0,025 kg 0,075 kg
Pâte morte	Farine Farine de seigle T85 Eau Beurre	0,250 kg 0,250 kg 0,250 kg 0,050 kg
Pâte levée / brioche	Farine Sel Sucre Levure Eau / lait Œufs Beurre	0,500 kg 0,010 kg 0,050 kg 0,025 kg 0,060 kg 0,250 kg 0,250 kg
Pâte à choux	Eau et/ou lait Beurre Sel Farine Œufs	0,250 kg 0,100 kg 0,002 kg 0,150 kg 0,250 kg
Garniture	Lait Sucre semoule Poudre à crème Jaune d'œuf Beurre Vanille gousse	0,750 kg 0,250 kg 0,090 kg 0,120 kg 0,375 kg 1
Petits fours	Amande poudre Sucre glace Blanc d'œuf Blanc d'œuf (meringage) Sucre Cacao ou cacao pâte	0,120 kg 0,150 kg 0,055 kg 0,065 kg 0,150 kg 0,030 kg
Pâte friable	Farine Beurre Sel Eau Œuf Chair de veau hachée Chair de porc hachée Echalote Persil Cognac Assaisonnement	0,500 kg 0,250 kg 0,010 kg 0,100 kg 0,100 kg 0,200 kg 0,200 kg 0,020 kg 0,005 kg 0,020 kg Q.S.

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	<b>SUJET</b>	SESSION 2017
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 1706 BP P 21 2	Page : 4/6

**BON D'ÉCONOMAT**  
(Destiné à l'élève)

**Produits et denrées à votre disposition**

<b>Matières premières</b>	<b>Unité</b>	<b>Quantité</b>
Farine de tradition française	KG	8,000
Farine complète T 150	KG	2,000
Farine de seigle T 85	KG	0,300
Farine T45	KG	0,740
Farine T55	KG	1,650
Sel	KG	0,222
Levure biologique	KG	0,315
Beurre	KG	1,205
Sucre semoule	KG	0,650
Œufs	pièce	37,000
Lait	KG	1,200
Crème	KG	0,300
Poudre à crème	KG	0,090
Gélatine	KG	0,010
Cassonade	KG	0,030
Sucre glace	KG	0,325
Chocolat blanc	KG	0,250
Chocolat de couverture noir	KG	0,400
Vanille gousse	pièce	1,000
Pâte fermentée	KG	2,150
Pépites de chocolat	KG	0,080
Cacao pâte	KG	0,030
Cacao poudre	KG	0,030
Viande hachée de porc	KG	0,200
Viande hachée de veau	KG	0,200
Cognac	KG	0,020
Echalote	KG	0,020
Pulpe de framboises	KG	0,200
Persil	KG	0,055
Glaçage neutre	KG	0,100
Fondant	KG	0,500
Saucisson à cuire	KG	0,300
Poudre d'amandes	KG	0,245
Pâte de pistaches	KG	0,035
Griottines	KG	0,080
Amandes hachées	KG	0,050
Pistaches	KG	0,045
Fraises (gariguettes)	KG	0,300
Amandes effilées	KG	0,100
Pâte d'amandes 33 %	KG	0,030

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	<b>SUJET</b>	SESSION 2017
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 1706 BP P 21 2	Page : 5/6

<b>Fournitures diverses à votre disposition</b>
<p>Feuille guitare, papier cuisson, rhodoïd, colorants liquides, colorants liposolubles, cartons de présentation Ø 18, Ø 22, Ø 26.</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, ganache 0.120 kg.</p>
<b>Matériel à votre disposition</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cercle à entremets hauteur 4.5 cm, diamètre 20 cm.</li> <li>✓ Cercle à entremets diamètre 18 cm ou moule silicone.</li> <li>✓ Cercle à tartelettes diamètre 8 cm.</li> <li>✓ Moule rectangulaire 24x6x6 cm</li> <li>✓ Nappe blanche</li> </ul>



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