

SESSION 2020

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

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.
L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collègue » est autorisé.
Le carnet de recettes est autorisé.

La fiche technique (annexe 1) et la fiche recette (annexe 2) sont fournies à titre indicatif.

Documents 1 et 2 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 2020	Code(s) examen(s)
Sujet		BACCALAUREAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	2006 BP P 21 1
Épreuve : E2.U2 Pratique professionnelle			
Coefficient : 9	Durée : 10 heures		Feuillet : 1/11

<p align="center">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 align="center">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 : Jouets d'enfant

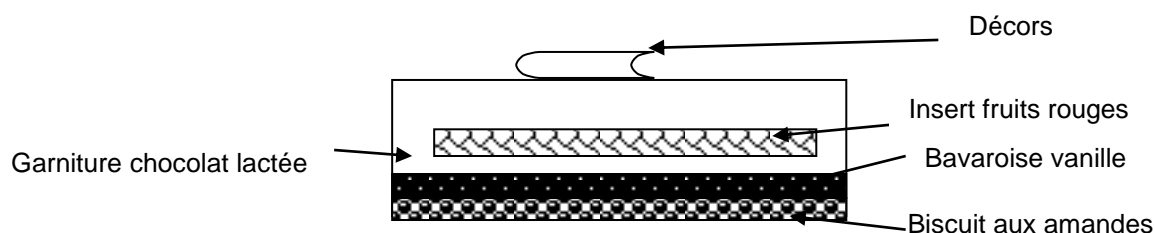
COMMANDE	ON VOUS DEMANDE DE
<p>Boulangerie</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>Pain de tradition française</u> : (produit cuit) 10 pains de 0.400 kg en deux formes 10 baguettes de 0.250 kg non farinées 16 petits pains de 0.055 kg en 4 formes ➤ <u>Pain spécial</u> : 8 pains de campagne en 2 formes. 1 pain pour le produit traiteur. ➤ <u>Décor en pâte</u> levée (pâte à party) et/ou pâte morte : réaliser une pièce en rapport avec le thème ➤ <u>Réalisation en pâte levée</u> : 6 navettes briochées 6 tresses individuelles briochées à une branche 1 couronne des rois avec la pâte restante. ➤ <u>Produit traiteur</u> : (à base d'une des pâtes ci-dessus) 4 tartines aux légumes <p>Pâtisserie</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>Entremets pour 8 personnes</u> (monter en cercle, décorer en adéquation avec le thème) fiche technique fournie à titre indicatif en annexe 1 : Composé d'un biscuit aux amandes, d'un insert fruits rouges, d'une bavaroise vanille et d'une garniture chocolat lacté. ➤ <u>Pâte à choux (1/4 de litre) en 2 réalisations</u> : 8 Paris-Brest 8 religieuses noisette ➤ <u>Petits fours secs</u> Tuiles aux amandes glacées chocolat de couverture lacté 0.200 kg ➤ <u>Produit traiteur</u> (à base de pâte friable) Une quiche saumon, épinard et oseille de 8 personnes. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réaliser à partir de 7 kg de farine de tradition française le pétrissage, façonnage, fermentation et cuisson des pains de tradition française. ➤ Réaliser à partir de 2 kg de farine : pétrissage, façonnage, fermentation et cuisson des pains de campagne. ➤ Réaliser une pâte morte et/ou levée (à party) façonner le décor en respectant le thème « jouets d'enfant ». ➤ Réaliser une pâte levée à partir de 0.5 kg de farine, façonnage, fermentation, cuisson des viennoiseries . ➤ Mettre en œuvre les réalisations et les techniques nécessaires à la réalisation du produit traiteur. ➤ Réaliser les éléments constitutifs, le montage, la finition de l'entremets. La conception et la finition sont libres néanmoins une fiche technique est à votre disposition. ➤ Réaliser une pâte à choux à partir de 0.250 kg de liquide, mettre en forme, cuire. ➤ Réaliser une crème mousseline noisette 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 religieuses. ➤ Effectuer la mise en valeur des réalisations en pâte à choux. ➤ Réaliser les petits fours secs : tuiles aux amandes glacées chocolat lait à partir de 0.050 kg d'amandes. ➤ Réaliser une pâte brisée à partir de 0.250 kg de farine. ➤ Présenter et mettre en valeur l'ensemble de votre production en respectant le thème de la commande sur la pièce de décor de boulangerie et sur l'entremets. ➤ 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

Points importants : à votre disposition fiche technique (annexe 1), fiche recette (annexe 2) et bon d'économat (annexe 3).

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2020
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 2006 BP P 21 1	Page : 2/11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION (à titre indicatif)

Entremets : Vanille chocolat fruits rouges (Ø 20 cm hauteur 4.5 cm)		
Recettes		Progression
Denrées	Quantité	
<u>Biscuit aux amandes</u>		<u>Réaliser</u> : le biscuit amande
Oeufs	0.130 kg	<u>Dresser</u>
Pâte d'amandes à 50%	0.130 kg	
Beurre	0.040 kg	
Farine	0.025 kg	<u>Cuire</u>
Levure chimique	0.002 kg	
Mélange fruits rouges (Framboises, groseilles, cassis)	0.130 kg	
<u>Insert fruits rouges</u>		<u>Réaliser</u>
Purée de fraises	0.075 kg	L'insert fruits rouges
Purée de framboises	0.040 kg	la bavaroise vanille
Purée de fraises des bois	0.040 kg	La garniture chocolat lactée
Sucre inverti	0.025 kg	<u>Monter</u>
Gélatine feuille	0.006 kg	
<u>Bavaroise vanille</u>		L'entremets
Lait	0.165 kg	Finition et décors (au choix du candidat)
Jaune d'œufs	0.040 kg	<u>Décorer l'entremets en respectant le thème :</u>
Sucre	0.050 kg	
Vanille gousse	½	
Gélatine feuille	0.004 kg	inscription au cornet obligatoire
Crème	0.165 kg	Jouets d'enfant
<u>Garniture chocolat lactée</u>		À partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets
Oeufs	0.050 kg	Rappel : seule la bavaroise est imposée, cependant vous êtes libre de réaliser les biscuits et garnitures de votre choix en respectant les parfums imposés et les produits à votre disposition
Jaunes	0.060 kg	
Sucre	0.090 kg	
Eau	0.040 kg	
Couverture lactée	0.300 kg	
Cacao pâte	0.020 kg	
Crème	0.360 kg	



Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2020
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 2006 BP P 21 1	Page : 3/11

**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	0.900 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 /pain brioché	Farine Sel Sucre Levure Œuf Beurre Eau	0.500 kg 0.010 kg 0.050 kg 0.025 kg 0.125 kg 0.125 kg 0.150 kg
Pain de campagne	Farine de tradition T65 Farine complète T150 Farine de seigle T 85 Eau Sel Levure Pâte fermentée	1.600 kg 0.200 kg 0.200 kg 1.300 kg 0.036 kg 0.010 kg 1.000 kg
Produit traiteur de Boulangerie	Courgettes Tomates cerise Huile d'olives Fromage râpé Herbes de Provence Sel Poivre	0.300kg 0.300kg 0.100 kg 0.600 kg QS QS QS
Pâte à choux	Eau et/ou lait Beurre Sel Farine Œuf	0.250 kg 0.100 kg 0.003 kg 0.200 kg 0.300 kg
Garniture Crème mousseline noisette	Lait Sucre Jaunes Poudre à crème Beurre Pâte de noisettes Vanille gousse	0.750 kg 0.250 kg 0.080 kg 0.075 kg 0.375 kg 0.040 kg 1

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2020
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 2006 BP P 21 1	Page : 4/11

Petits fours Tuiles aux amandes	Farine Sucre Amandes effilées Blanc d'œufs Œufs	0.015 kg 0.085 kg 0.100 kg 0.010 kg 0.050 kg
Pâte brisée	Farine Beurre Sel Eau Jaune d'œuf	0.250 kg 0.125 kg 0.005 kg 0.040 kg 0.040 kg
Garniture	Œufs Lait Crème Saumon en filet Épinard congelé Oseille congelée Sel, poivre blanc, estragon	0.150 kg 0.150 kg 0.150 kg 0.250 kg 0.200 kg 0.100 kg QS

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2020
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 2006 BP P 21 1	Page : 5/11

BON D'ÉCONOMAT
(Destiné à l'élève)

Produits et denrées à votre disposition

Matières premières	Unité	Quantité
Amandes effilées	KG	0,110
Amandes en poudre	KG	0,300
Beurre	KG	0,890
cacao pâte	KG	0,020
Cassis congelés	KG	0,040
chocolat de couverture lactée	KG	0,400
Courgette	KG	0,300
Crème	KG	0,680
Epinard congelé	KG	0,200
Farine de seigle T85	KG	0,550
Farine complète T150	KG	0,200
Farine de tradition française	KG	9,600
Farine T45	KG	1,345
Farine T55	KG	1,150
Fondant	KG	0,500
Framboises congelées	KG	0,050
Fromage râpé	KG	0,350
Gélatine	KG	0,018
Glaçage neutre	KG	0,200
Groseilles congelées	KG	0,040
Huile d'olive	KG	0,100
Lait	KG	1,400
Lardons fumés	KG	0,200
Levain liquide	KG	0,400
Levure Biologique	KG	0,205
Levure chimique	KG	0,002
Œufs	pièce	31,000
Oseille congelé	KG	0,100
Pâte d'amande 50%	KG	0,130
Pâte fermentée	KG	3,000
pâte de noisette	KG	0,050
Pépites chocolat	KG	0,100
Persil	KG	0,005
Poudre à crème	KG	0,090
Purée de fraise	KG	0,150
Purée de fraises des bois	KG	0,060
Purée de framboise	KG	0,150
Raisins secs	KG	0,100
Saumon frais	KG	0,250
Sel	KG	0,218

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2020
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 2006 BP P 21 1	Page : 6/11

Matières premières	Unité	Quantité
Sucre glace	KG	0,050
Sucre inverti	KG	0,025
Sucre semoule	KG	0,650
Tomate cerise	KG	0,300
Vanille en gousse	pièce	1,000

Fournitures diverses à votre disposition

Feuille guitare, papier cuisson, rhodoïd, colorants liquides, colorants liposolubles, carton de présentation Ø 18, Ø 22, Ø 26.

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, noir, lait), poudre à lever sirop à 1.262 densité.

Matériel à votre disposition

- ✓ Cercle à entremets Ø 20 cm. Hauteur 4.5 cm.
- ✓ Cercle à tarte Ø 24 cm.
- ✓ Cercle Ø 18 cm ou moule en silicone.
- ✓ Feuille de cuisson silicone.
- ✓ Gouttière à tuiles.

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2020
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 2006 BP P 21 1	Page : 7/11

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.

Récapitulatif des documents à compléter et à rendre

Nature du document	Numéro du document	Page(s)
Organigramme	Document 1	9 et 10
Fiches recettes	Document 2	11

JOURNÉE N°1

	13H	14H	15H	16H	17H
BOULANGERIE					
Pain tradition française					
Pain spécial					
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					
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)

Les méthodes de pétrissage, pré-fermentation et fermentation sont laissées au libre choix du candidat pour la fabrication des produits de boulangerie.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL BOULANGER PATISSIER	Code : 2006 BP P 21 1	Session 2020	SUJET
EPREUVE E2 – Pratique professionnelle	Durée : 10 H	Coef : 9	Page 9/11

JOURNÉE N°2

	8H	9H	10H	11H	12H	12H30-13H30	14H	15H
BOULANGERIE								
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 : 2006 BP P 21 1	Session 2020	SUJET
EPREUVE E2 – Pratique professionnelle	Durée : 10 H	Coef : 9	Page 10/11

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 matières premières	Conditions de réalisation
Farine de tradition	7 kg	T°B : C°
Sel	-----	T° eau :
Levure	-----	<u>Pétrissage</u> :
Eau	-----	1 ^{ère}
-----	-----	2 ^{ème}
Pain de campagne (recette à titre indicatif)		
Farine tradition française	1.600 kg	T°B : C°
Farine complète T150	0.200 kg	T° eau :
Farine de seigle T85	0.200 kg	<u>Pétrissage</u> :
Eau	1.300 kg	1 ^{ère}
Levure	0.010 kg	2 ^{ème}
Sel	0.036 kg	
Pâte fermentée	1.000 kg	