

Numéro de poste

CSTTBP

ÉPREUVE EP1

SUJET n° 2

Le sujet est remis au candidat dans son intégralité au lancement de l'épreuve.

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

Le candidat peut utiliser son carnet de recettes personnel papier (sans procédé de fabrication) élaboré au cours de sa formation.

Cette épreuve se décompose en 2 phases :

Une première phase de 2h15 :

Partie ①



Épreuve écrite



45 minutes

Partie ②



Épreuve pratique



**1 heures
30 minutes**

Une deuxième phase de 6h :

Partie ①



Épreuve pratique



5 h 50 minutes

Partie ②



Épreuve orale



10 minutes

**Vous devez obligatoirement restituer au jury
l'intégralité du sujet à la fin de l'épreuve.**

CSTTBP		Session xxxx	SUJET n°2
EP1 – Réalisation de fabrication à base de pâtes	Durée : 8 h15	Coefficient : 8	Page 1/12

Situation professionnelle

Vous êtes employé au poste du tour, au sein de l'entreprise « le moulin à pains » située à Bruz en Bretagne (35).

Vous travaillez dans une équipe constituée de trois boulangers et deux pâtisseries.

Fort de votre expérience acquise les années précédentes vous avez souhaité développer vos compétences en poursuivant votre formation en certificat de spécialisation des techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie.

Soucieux du développement durable, l'entreprise travaille en circuit court pour l'approvisionnement de ses matières premières.

Monsieur Blampain votre chef d'entreprise vous missionne pour réaliser un assortiment de produits à partir de matières premières locales, qui seront mis en valeur lors du prochain marché artisanal.

Il vous demande de réaliser différentes productions dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.

Préparation des activités

Vous devez réaliser dans le temps imparti, la commande présentée en page 4 qui portera sur des fabrications en :

- Viennoiseries en pâte levée et en pâte levée feuilletée ;
- Tartes, fonds de tartelettes, tourte aux champignons sur une base de pâte brisée ;
- Produits feuilletés fourrés et secs.

Les consommables (feuille de cuisson, essuie-tout...) doivent être utilisés de manière raisonnée.

Vous êtes dans l'obligation de valoriser les rognures de pâtes pour limiter les pertes et d'optimiser au maximum les matières premières sélectionnées par vos soins.

CSTTBP		Session xxxx	SUJET n° 2
EP1 – Réalisation de fabrication à base de pâtes	Durée : 8 h15	Coefficient : 8	Page 2/12

Organisation de l'examen

1^{er} jour :

Partie 1

Épreuve écrite

45 minutes

- ▶ Calcul des recettes
- ▶ Élaboration de son ordonnancement

Le candidat peut utiliser son carnet de recettes personnel élaboré au cours de sa formation.

Partie 2

Épreuve pratique

1 heure
30 minutes

- ▶ Organisation du poste de travail
- ▶ Réalisation de la commande sans utiliser les fours
- ▶ Identification et stockage de sa production
- ▶ Remise en état de son poste de travail

2^{ème} jour :

Partie 2

Épreuve pratique

5 heures
50 minutes

- ▶ Organisation du poste de travail
- ▶ Réalisation de la commande
- ▶ Pause obligatoire de 45 minutes entre la 3^{ème} et 5^{ème} heure d'épreuve.
- ▶ Remise en état de son poste de travail
- ▶ Présentation de la commande

Partie 3

Épreuve orale

10 minutes

- ▶ Entretien avec le jury*

**L'entretien avec le jury se déroule lors de la remise en état des locaux qui est assurée par le candidat.*

CSTTBP		Session xxxx	SUJET n° 2
EP1 – Réalisation de fabrication à base de pâtes	Durée : 8 h15	Coefficient : 8	Page 3/12

Bon de commande

- ▶ Pâte feuilletée (650 g de farine)
 - 1 galette crème d'amande de 6 personnes Ø22 cm (à partir de 75g de beurre pour la crème d'amande)
 - 5 croûtes de bouchées vides (forme libre)
 - Des mini-palmiers avec le reste de la pâte de façon à optimiser les rognures
- ▶ Pâte levée : Brioche au beurre pate fabriquée la veille obligatoirement
 - 8 brioches parisiennes individuelles, 45g en pâte par pièce
 - 8 brioches garnies avec insert framboise, 60g en pâte par pièce
 - 12 navettes « coupe ciseaux » obligatoire, 60g en pâte par pièce
 - 1 tresse de 300g en pâte
- ▶ Pâte brisée (300g de farine) :
 - 1 tourte aux champignons de 6 personnes Ø20 cm (250g de champignons frais)
- ▶ Pâte sablé breton (300g de farine) :
 - 1 tarte sur fond sablé breton Ø20cm crème d'amande parfumée aux zestes d'orange et rhubarbe. (À partir de 60g de beurre pour la crème d'amande et 150g de rhubarbe)
 - 6 fonds sablé breton Ø10 cm
- ▶ Pâte levée feuilletée (700g de farine)
 - 12 pains au chocolat
 - 12 couques garnies avec un insert framboise et poire

Fiche technique

Pâte feuilletée

Ingrédients	Recette de base	Coeff	Quantités à mettre en œuvre
Poids total →			

Garniture crème d'amande

Ingrédients	Recette de base	Coeff	Quantités à mettre en œuvre
Poids total →			

Numéro de poste	
------------------------	--

Insert framboise

Ingrédients	Recette de base	Coeff	Quantités à mettre en œuvre
Poids total →			

Pâte levée

Ingrédients	Recette de base	Coeff	Quantités à mettre en œuvre
Poids total →			

Numéro de poste	
------------------------	--

Pâte brisée

Ingrédients	Recette de base	Coeff	Quantités à mettre en œuvre
Poids total →			

Garniture tourte aux champignons

Ingrédients	Recette de base	Coeff	Quantités à mettre en œuvre
Poids total →			

Numéro de poste	
-----------------	--

Pâte à sablé breton

Ingrédients	Recette de base	Coeff	Quantités à mettre en œuvre
Poids total →			

Garniture de la tarte

Ingrédients	Recette de base	Coeff	Quantités à mettre en œuvre
Poids total →			

Pâte levée-feuilletée

Ingrédients	Recette de base	Coeff	Quantités à mettre en œuvre
Poids total →			

1^{er} jour

Élaborer l’organigramme de travail (en distinguant phase active/passive, par exemple sous forme d’un code couleur).

Heures	Horaires 15 mn	Feuilletage	Pâte levée	Pâte brisée	Tarte / Fonds sablé breton	PLF
1 heure	15 mn					
	15 mn					
	15 mn					
	15 mn					
30 minutes	15 mn					
	15 mn					

Numéro de poste	
-----------------	--

2ème jour

Élaborer l’organigramme de travail. (en distinguant phase active/passive, par exemple sous forme d’un code couleur)

Matérialiser l’horaire de votre pause, par exemple sous forme d’un trait rouge. (elle n’est pas comptabilisée dans le temps d’épreuve)

Heures	Horaires 15 mn	Feuilletage	Pâte levée	Pâte brisée	Tarte / Fonds sablé breton	PLF
1 heure	15 mn					
	15 mn					
	15 mn					
	15 mn					
2 heures	15 mn					
	15 mn					
	15 mn					
	15 mn					
3 heures	15 mn					
	15 mn					
	15 mn					
	15 mn					
4 heures	15 mn					
	15 mn					
	15 mn					
	15 mn					
5 heures	15 mn					
	15 mn					
	15 mn					
	15 mn					
50 minutes	15 mn					
	15 mn					
	20 mn					

CSTTBP		Session xxxx	SUJET n° 2
EP1 – Réalisation de fabrication à base de pâtes	Durée : 8 h15	Coefficient : 8	Page 10/12

Numéro de poste

MATIERES PREMIERES PAR CANDIDAT	QUANTITÉ	UNITÉ
Ail	0.015	Kg
Amandes bâtons	0.050	Kg
Amandes effilées	0.050	Kg
Amandes hachées	0.050	Kg
Amandes en poudre	0.150	Kg
Amidon de maïs	0.100	Kg
Barre de chocolat	24	Pièces
Beurre de tourage	0.800	Kg
Beurre doux	1	Kg
Champignons	0.250	Kg
Crème UHT à 35% de MG	0.100	Kg
Curry	0.010	Kg
Farine T55	1	Kg
Farine T45	1	Kg
Farine de gruau T45	1	Kg
Farine Native T55	1	Kg
Farine de Tradition française T65	1	Kg
Lait entier	0.250	Kg
Lait en poudre	0.100	Kg
Levure biologique	0.080	Kg
Miel	0.100	Kg
Muscade	0.015	Kg
Œufs	16	u
Œufs liquide jaune	0.150	Kg
Oignon	1	Pièce
Orange à jus	2	Pièce
Poires conférence	0.300	Kg
Poivre	0.015	Kg
Purée de framboise	0.400	Kg
Sel	0.060	Kg
Sucre cassonade	0.100	Kg
Sucre cristal	0.100	Kg
Sucre en grains	0.100	Kg
Sucre glace	0.050	Kg
Sucre semoule	0.750	Kg
Rhubarbe en dés surgelée	0.150	Kg
Rhum	0.040	Kg

ANNEXE

Fiche d'analyse de la production

J'analyse les techniques utilisées

Les règles d'hygiène et de sécurité ont-elles été respectées ?

CSTTBP		Session xxxx	SUJET n° 2
EP1 – Réalisation de fabrication à base de pâtes	Durée : 8 h15	Coefficient : 8	Page 11/12

Numéro de poste

Ai-je utilisé les matières premières appropriées ?

Quelle est la qualité de mon assemblage ? De mes finitions ?

Ai-je respecté les techniques de base ?

Aurais-je pu améliorer ma production ?

J'évalue la production réalisée.

Le produit obtenu correspond-il à mes attentes ?

Visuel



Goût



Odeur

