

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.

FICHE DE COMMANDE

Votre employeur vous demande de réaliser les produits de boulangerie et de viennoiserie relatifs à la commande présentée sur le **DOCUMENT A**, page 2/8 en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

TRAVAIL A RÉALISER

JOUR 1

Phase 1 – Écrite et pratique – durée 2 heures

- **Écrit** : Après avoir pris connaissance de la commande à produire, vous devez établir les fiches techniques (**ANNEXE 1.1 page 4/8 et 1.2 page 6/8**) et l'organigramme de votre travail pour 2 jours.
- **Pratique** : Vous devez réaliser les préparations dont vous aurez besoin le lendemain, puis nettoyer votre plan de travail.

JOUR 2

Phase 2 – Pratique et orale – durée 7 heures

- **Pratique** : À partir de vos préparations de la veille, de vos fiches techniques et de votre organigramme de travail, vous devez conduire toutes les productions en respectant les consignes données, les procédés de fabrication, les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels.
Vous réaliserez les éléments de décor sur un thème de votre choix.
- **Oral** : Vous présenterez vos produits finis en les mettant en valeur par un rangement soigné. Vous expliquerez les méthodes de fabrication et justifierez les éventuelles corrections apportées à votre fiche technique au cours de la production.

Vous procéderez à la remise en état de propreté de votre plan de travail, du matériel et des locaux.

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE		Session 2013	SUJET N°3
E1 : ORGANISATION ET PRODUCTION	Durée : 9 h 00	Coefficient 12	Page : 1 / 8
Phase 1 : Écrite et Pratique (2 h 00) – Phase 2 : Pratique et Orale (7 h 00)			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT A – COMMANDE

1 – Pain "Tradition Française" sur poolish de la veille :

Réaliser la commande de pains cuits suivante :

- 8 pains de 400 g,
- 2 pains saucissons de 400 g,
- 12 baguettes de 250 g dont 2 épis,
- 4 pains de formes différentes de 400 g,
- 6 ficelles de 100 g.

2 – Pain à base de farines diverses :

- 6 pains de son pesés à 350 g.

3 – Pain enrichi ou aromatique :

- 6 fougasses aux olives pesées à 400 g.

4 – Pain régional ou européen :

- 6 pains Briés pesés à 500 g.

5 – Pâte levée feuilletée :

À partir d'un kg de farine avec une pâte levée feuilletée, réaliser :

- 16 pains au chocolat,
- 16 couques garnis avant cuisson (trois formes aux choix).

6 – Pâte à brioche :

À partir d'un kg de farine avec une pâte briochée, réaliser :

- 2 couronnes pesées à 300 g,
- 2 tresses à 2 brins pesées à 300 g,
- Le reste pesé à 60 g garni avant cuisson (3 formes au choix).

La crème pâtissière devra être réalisée par le candidat.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7 – Décor :

À partir d'un kg minimum de pâte prélevée ou pétrie, réaliser un pain décoré thème libre avec écriture.

On donne :

- Les matières premières.
- Les fiches techniques.
- Les matériels.
- Les produits de nettoyage.
- Les consignes.

On demande :

- De fabriquer des produits de boulangerie en pain de tradition française, à base de farines diverses, enrichi ou aromatique, régional ou européen.
- De fabriquer des produits de viennoiseries en pâte levée feuilletée et en pâte à brioche.
- De fabriquer des éléments de décor suivant les techniques de découpage et de façonnage ainsi qu'une écriture pour la pièce décorée.

On exige :

- Des produits conformes à la réglementation et à la commande.
- Respect de la fiche technique.
- Qualité des produits réalisés.
- Présentation des produits finis
- Réponses cohérentes aux questions orales
- Remise en état du plan de travail, du matériel et des locaux.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 1.1 – FICHE TECHNIQUE

1 – Pain de tradition française : (4 points)

Réaliser la commande de pains cuits :

- 8 pains de 400 g
- 2 pains saucissons de 400 g
- 12 baguettes de 250 g dont 2 épis
- 4 pains de formes différentes de 400 g
- 6 ficelles de 100 g

Ingrédients de base	Coeff.	Total de la pétrissée	Poolish	Reste à pétrir
Farine..... g		 g	 g	 g
Eau..... g		 g	 g	 g
Sel..... g		 g	g	 g
Levure..... g		 g	 g	 g
Masse..... g		 g	 g	 g
T °C fournil :	T °C farine :	T °C de base :	T °C eau de coulage :	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2 – Autres pains :

(2 points)				(2 points)				(2 points)			
Pain régional ou européen				Pain enrichi ou aromatique				Pain à base de farines diverses			
<u>Commande</u> : (en pâte) 6 pains Briés pesés à 500 g				<u>Commande</u> : (en pâte) 6 fougasses aux olives pesées à 400 g				<u>Commande</u> : (en pâte) 6 pains de son pesés à 350 g			
Ingédients	Base	Coeff	Masse	Ingédients	Base	Coeff	Masse	Ingédients	Base	Coeff	Masse
.....											
.....											
.....											
.....											
.....											
.....											
Masse :				Masse :				Masse :			
T °C farine :		T °C base :		T °C farine :		T °C base :		T °C farine :		T °C base :	
T °C fournil :		T °C eau :		T °C fournil :		T °C eau :		T °C fournil :		T °C eau :	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 1.2 – FICHE TECHNIQUE

3 – Viennoiserie :

(2 points)

Pâte a brioche

À partir d'un kg de farine avec une pâte briochée réaliser :

- 2 couronnes pesées à 300 g
- 2 tresses à 2 brins pesées à 300 g
- Le reste pesé à 60g garni avant cuisson (3 formes au choix)

(2 points)

Pâte levée feuilletée

À partir d'un kg de farine avec une pâte levée feuilletée réaliser :

- 16 pains au chocolat
- 16 couques garnis avant cuisson (trois formes au choix)

Ingrédients de base	Quantités	Ingrédients de base	Quantités
.....	g		g
.....	g		g
.....	g		g
.....	g		g
.....	g		g
.....	g		g
.....	g		g
.....	g		g
.....	g		g

4 – Pain décoré :

À partir d'un kilogramme minimum de pâte prélevée ou pétrie, réaliser un décor thème libre avec écriture. (2 points)

Ingrédients pour la pâte morte et/ou pâte levée

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ORGANIGRAMME (4 points)

9h								
8h								
7h								
6h								
5h								
4h								
3h								
2h								
1h								
0h								
	Pain de tradition française	Pain à base de farines diverses	pain enrichi ou aromatique	Pain régional ou européen	Brioche	Pâte levée feuilletée	Pain décoré	pâte fermentée

Légende : P = Pétrissage PE = Pèse F = Façonnage D = Détaillage T = Tourage
 C = Cuisson PO = Poolish CA = Calcul O = Oral N = Nettoyage

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ÉPREUVE ORALE

ENTRETIEN ORAL

➤ Présentation des produits finis

Présenter vos produits au jury.

- Pain de tradition française,
- Pains de son,
- Fougasses aux olives
- Pain régional : pain Brié,
- Pâte levée feuilletée,
- Pâte levée,
- Pain décor.

➤ Méthodes de fabrication :

Expliquer les méthodes de fabrication des produits.

FICHE TECHNIQUE

Justifier les éventuelles corrections apportées à sa fiche technique au cours de sa production.