

# SESSION 2023

## 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 1 et 2 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 2023</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet</b>		<b>BACCALAUREAT PROFESSIONNEL</b>	2309 BP P 21 3
		<b>BOULANGER PÂTISSIER</b>	
<b>Épreuve :</b> E2.U2 Pratique professionnelle			
<b>Coefficient :</b> 9	<b>Durée :</b> 10 heures		<b>Feuillet :</b> 1/10

<p align="center"><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 align="center"><b>2<sup>ème</sup> Journée – Réalisation - Présentation - Argumentation</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Réalisation des fabrications</li> <li>La présentation du buffet doit se faire 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 : Départ à la retraite de Chloé « Musicienne »**

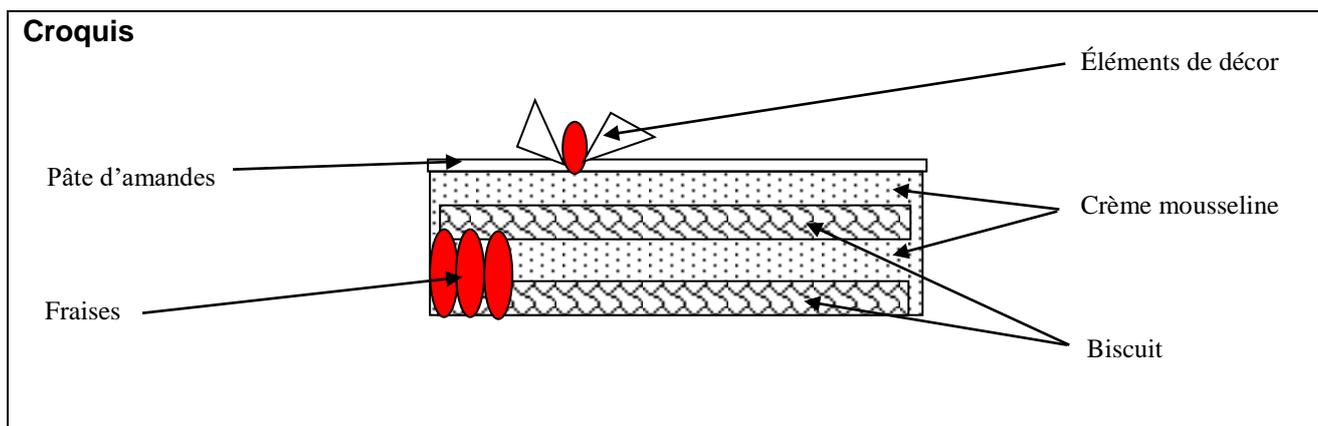
COMMANDE	ON VOUS DEMANDE DE
<p><b>Boulangerie :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b><u>Pain de tradition française</u></b> : (produits cuits) 10 pains longs de 0,400 kg 2 bâtards de 0.400 kg 10 baguettes de 0,250 kg non farinées dont 2 épis</li> <li>➤ <b><u>Pain spécial</u></b> : (produits cuits) 8 à 10 pains de campagne de 0,300 kg en 2 formes</li> <li>➤ <b><u>Décor en pâte</u></b> levée (pâte à party) et/ou pâte morte : Réaliser une pièce en rapport avec le thème</li> <li>➤ <b><u>Réalisation en pâte levée</u></b> : 16 croissants dont 8 seront réservés au produit traiteur</li> <li>➤ <b><u>Produit traiteur</u></b> : (à base d'une des pâtes ci-dessus) 8 croissants au jambon</li> </ul> <p><b>Pâtisserie :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b><u>Entremets pour 8 personnes</u></b> (monté en cercle, décorer en adéquation avec le thème) fiche technique fournie à titre indicatif en annexe 1 : un entremets « fraisier » biscuit et garniture(s) aux choix du candidat.</li> <li>➤ <b><u>Pâte à choux (1/4 de litre) en 2 réalisations</u></b> : 40 réduits en 2 sortes, dont une glacée au fondant, formes et garnitures au choix du candidat</li> <li>➤ <b><u>Petits fours secs</u></b> : 0,300 kg de petits fours aux amandes, conception libre au choix du candidat</li> <li>➤ <b><u>Produit traiteur</u></b> (à base de pâte friable ou en pâte feuilletée) 1 quiche de 8 personnes tomate et chèvre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Réaliser à partir de 7 kg de farine des pains de tradition française.</li> <li>➤ Réaliser à partir de 2 kg de farine : les pains de campagne</li> <li>➤ Réaliser une pâte morte et/ou levée (à party), façonner le décor en respectant le thème.</li> <li>➤ Réaliser une pâte levée feuilletée à partir de 0,5 kg de farine, façonner les viennoiseries .</li> <li>➤ Mettre en œuvre les réalisations et techniques nécessaires à la fabrication du produit traiteur.</li> <li>➤ Réaliser, les éléments constitutifs, le montage, la finition de l'entremets : une fiche technique est à votre disposition</li> <li>➤ Réaliser une pâte à choux à partir d'1/4 de litre de liquide, mettre en forme, cuire.</li> <li>➤ Réaliser la garniture pour le garnissage de la pâte à choux</li> <li>➤ Réaliser la mise au point du fondant pour le glaçage : de la pâte à choux</li> <li>➤ Effectuer la mise en valeur des réalisations en pâte à choux.</li> <li>➤ Réaliser les petits fours secs : petits fours aux amandes</li> <li>➤ Réaliser une pâte brisée</li> <li>➤ Présenter et mettre en valeur l'ensemble de votre production en respectant le thème de la commande (pièce de décor et entremets)</li> </ul> <p>➤ <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 recette (annexe 2), le bon d'économat (annexe 3).

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	<b>SUJET</b>	SESSION 2023
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	2309 BP P 21 3	Page : 2/10

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION (à titre indicatif)

Entremets : Fraisier (cercle Ø20 cm, hauteur 4.5 cm)		
Recettes		Progression
Denrées	Quantité	
<b><u>Biscuit :</u></b>		<b>Réaliser :</b>
Œufs	0,150 kg	Un biscuit vanille
Farine	0,070 kg	
Fécule	0,020 kg	
Sucre	0,090 kg	<b>Dresser :</b>
Vanille liquide	QS	2 fonds de diamètre 20 cm.
<b><u>Crème vanille :</u></b>		<b>Cuire</b>
Lait	0,400 kg	
Sucre	0,120 kg	<b>Réaliser :</b>
Jaune d'œuf	0,050 kg	La crème vanille
Poudre à crème	0,040 kg	
Beurre	0,200 kg	<b>Puncher :</b>
Vanille gousse	1	Le biscuit
<b><u>Garniture :</u></b>		<b>Monter :</b>
Fraises	0,300 kg	L'entremets
<b><u>Élément de finition :</u></b>		<b>Finition et décor :</b>
Pâte d'amandes 33%	0,150 kg	Recouvrir le dessus de l'entremets de pâte d'amandes
<b><u>Élément de décor :</u></b>		Décorer l'entremets en respect avec le thème :
Fruits frais	0,080 kg	
		<b>« Retraite de Chloé musicienne »</b> À partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets



Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	<b>SUJET</b>	SESSION 2023
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	2309 BP P 21 3	Page : 3/10

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

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 / brioche	Farine Sel Sucre Levure Œufs Beurre	0,500 kg 0,010 kg 0,050 kg 0,025 kg 0,300 kg 0,250 kg
Pâte levée feuilletée	Farine Sel Sucre Levure Eau / lait Beurre	0,500 kg 0,010 kg 0,050 kg 0,025 kg 0,300 kg 0,250 kg
Produit traiteur « Boulanger »	Lait Beurre Farine Sel, poivre, muscade Jambon Fromage râpé	0,500 kg 0,050 kg 0,050 kg QS 0,160 kg (4 tranches) 0,120 kg
Pâte à choux	Eau et/ou lait Beurre Sel Farine Œufs	0,250 kg 0,100 kg 0,003 kg 0,200 kg 0,250 kg
Garniture Crème pâtissière	Lait Sucre Poudre à crème Jaunes d'œufs Parfum	1 litre 0,200 kg 0,080 kg 0,100 kg QS
Petits fours	Poudre d'amandes Sucre Sucre inverti Blancs d'œufs	0,200 kg 0,160 kg 0,0025 kg 0,040 kg à 0,080 kg
Pâte brisée	Farine Sel Eau Beurre	0,200 kg 0,004 kg 0,070 kg 0,100 kg
Garniture quiche	Lait Crème Œuf Sel, poivre, muscade Sauce tomate Tomates Fromage de chèvre	0,100 kg 0,125 kg 0,100 kg QS 0,150 kg 0,080 kg 0,100 kg

**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	<b>SUJET</b>	SESSION 2023
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	2309 BP P 21 3	Page : 4/10

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

**Produits et denrées à votre disposition**

<b>Matières premières</b>	<b>Unité</b>	<b>Quantité</b>
Amandes hachées	KG	0,100
Amandes poudre	KG	0,200
Beurre	KG	0,700
Beurre de tourage	KG	0,250
Café soluble	KG	0,015
Cacao pâte	KG	0,080
Chocolat blanc	KG	0,100
Chocolat de couverture lait	KG	0,100
Chocolat de couverture noir	KG	0,150
Confiture de framboises	KG	0,100
Crème	KG	0,775
Farine de tradition française	KG	8,000
Farine T45	KG	0,510
Farine T55	KG	1,650
Farine T65	KG	1,600
Farine T85	KG	0,350
Farine de seigle T130	KG	0,400
Fécule	KG	0,020
Fondant blanc	KG	0,250
Fraises	KG	0,300
Framboises fraîches	KG	0,050
Fromage chèvre bûche	KG	0,100
Fromage râpé	KG	0,120
Glaçage neutre	KG	0,200
Glucose	KG	0,050
Groseilles grappes	KG	0,010
Jambon cuit tranches	KG	0,160
Kiwi	pièce	½
Lait	KG	2,425
Levain liquide	KG	0,800
Levure biologique	KG	0,110
Muscade	KG	0,001
Nappage blond	KG	0,100
Œufs	pièce	20,000
Pâte d'amandes 33%	KG	0,250
Pâte d'amandes 50%	KG	0,300
Pâte fermentée	KG	2,050
Pistaches pâte	KG	0,060
Poivre	KG	0,001
Poudre à crème	KG	0,120
Praliné	KG	0,080
Sauce tomate	KG	0,150
Sel	KG	0,249
Sucre inverti	KG	0,125

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER

**SUJET**

SESSION 2023

Epreuve : U2 – Pratique professionnelle

2309 BP P 21 3

Page : 5/10

<b>Matières premières</b>	<b>Unité</b>	<b>Quantité</b>
Sucre glace	<b>KG</b>	0,340
Sucre semoule	<b>KG</b>	0,820
Tomates	<b>KG</b>	0,080
Vanille gousse	<b>Pièce</b>	2,000
Vanille liquide	<b>Litre</b>	0,002

<b>Fournitures diverses à votre disposition</b>
<p>Feuille guitare, papier cuisson, rhodoïd, colorants liquides, colorants liposolubles, carton 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, pavot, sésame, graines de courge, graines de lin, pâte d'amandes 33%, chocolat de couverture (blanc, noir, lait), sirop à 1.262 densité.</p>
<b>Matériel à votre disposition</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cercle à entremets Ø 20 cm. Hauteur 4.5 cm</li> <li>✓ Cercle à tarte Ø 24 cm</li> <li>✓ Feuille de cuisson silicone</li> </ul>

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	<b>SUJET</b>	SESSION 2023
Epreuve : U2 – Pratique professionnelle	2309 BP P 21 3	Page : 6/10

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	2 et 3
Fiches recettes	Document 2	4

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	2309 BP P 21 3	Session 2023	SUJET
ÉPREUVE E2 – Pratique professionnelle	Durée : 10 H	Coef : 9	Page 7/10

JOURNÉE N°1

	13H	14H	15H	16H	17H
<b>BOULANGERIE</b>					
Pain tradition française					
Pains spéciaux					
<b>VIENNOISERIE</b>					
Pâte levée feuilletée ou pâte levée					
<b>PRODUITS DE PÂTE À CHOUX</b>					
Pâte à choux					
Garniture et finition					
<b>TRAITEUR BOULANGER/PÂTISSIER</b>					
Pâtes					
Garniture et finition					
<b>ENTREMETS</b>					
Biscuit					
Garniture					
Montage Finition					
<b>PETITS FOURS SECS</b>					
Petits fours secs					
<b>DÉCORS</b>					
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**

JOURNÉE N°2

	8H	9H	10H	11H	12H	12H30-13H30	14H	15H
<b>BOULANGERIE</b>								
Pain tradition française								
Pains spéciaux								
<b>VIENNOISERIE</b>								
Pâte levée feuilletée ou pâte levée								
<b>PRODUITS DE PÂTE À CHOUX</b>								
Pâte à choux								
Garniture et finition								
<b>TRAITEUR BOULANGER/PÂTISSIER</b>								
Pâtes								
Garniture et finition								
<b>ENTREMETS</b>								
Biscuit								
Garniture								
Montage Finition								
<b>PETITS FOURS SECS</b>								
Petits fours secs								
<b>DÉCORS</b>								
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)

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 <sup>ère</sup> .....
.....	-----	2 <sup>ème</sup> .....
<b>Pain de campagne (Recette à titre indicatif)</b>		
Farine complète T65	1,600 kg	T°B : ..... C°
Farine de seigle T130	0,400 kg	T° eau : .....
Levure	0,020 kg	<u>Pétrissage</u> :
Sel	0,036 kg	1 <sup>ère</sup> .....
Eau	1,300 kg	2 <sup>ème</sup> .....
Pré-fermentation	..... kg	

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