

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, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

TRAVAIL À 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 annexes 1 et l'organigramme de votre travail pour 2 jours annexe 2.
- **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** : A 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.

IMPORTANT :

- Le candidat est autorisé à utiliser son carnet personnel de recettes pour réaliser sa fiche technique.
- La crème pâtissière et la crème d'amande sont fournies par le centre d'examen.
Aucune pâte fermentée n'est fournie.

Session 2009				
Examen et spécialité MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE				
Intitulé de l'épreuve : E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION				
Phase 1 : Écrite et Pratique (2 h 00) - Phase 2 : Pratique et Orale (7 h 00)				
Type	Facultatif : date et heure	Durée 9 h 00	Coefficient 12	N° de page/total 1/6
SUJET N° 5				

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

Réaliser la commande de pains cuits suivant :

- 10 baguettes cuites à 250 gr
- 5 bâtards cuits à 250 gr
- 10 pains cuits à 400 gr
- 1 couronne Lyonnaise cuite à 600 gr
- 1 couronne bordelaise cuite à 600 gr
- 10 pains serviettes cuits à 60 gr

2 - Pain à base de farines diverses

- Pain de méteil sur pâte fermentée :
12 pains de méteil pesés à 500 gr de 6 formes différentes.

3 - Pain enrichi ou aromatique :

- Pain aux raisins
15 petits pains pesés à 250 gr

4- Pain régional ou européen :

- Pain de lodève avec 1,5 kg de farine, réaliser 8-10 pâtons

5 - Pâte levée feuilletée :

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

- 10 pains au chocolat
- 10 couques garnies avant cuisson (2 formes)
- 12 roulés aux raisins

6 - Pâte à brioche :

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

- 8 brioches parisiennes pesées à 50 gr
- 1 brioche nanterre pesée à 400 gr
- 1 couronne pesée à 300 gr
- 16 pièces pesées à 60 gr et garnies avant cuisson (3 formes)

7.-Pain décoré :

- Réaliser un pain décoré à partir de 1 kg de pâte prélevée à la pétrissée
réaliser 1 écriture et deux techniques de décor.

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.

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	
E .1 – ORGANISATION ET PRODUCTION)	3/6

1 - Pain de tradition française : (4 points)

Pétrissage amélioré sur "poolish" de la veille

Pesage et façonnage manuel

Réaliser la commande de pains cuits :

- 10 baguettes cuites à 250 gr
- 4 bâtards cuites à 250 gr
- 10 pains cuites à 400 gr
- 1 couronne lyonnaise cuite à 600 gr
- 1 couronne bordelaise cuite à 600 gr
- 10 pains serviettes cuites à 60 gr

Ingrédients de base	Coeff.	Total de la pétrissée	Poolish	Reste à pétrir
Farine..... g g g g
Eau..... g g g g
Sel..... g gg 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 :

2 - Autres pains :

(2 points)

(2 points)

(2 points)

Pain à base de farines diverses				Pain enrichi ou aromatique				Pain régional ou européen			
Commande en pâte : méteil 12 pains pesés à 500 gr de 6 formes différentes				Commande en pâte : pain raisin 15 pains pesés à 250 gr				Commande en pâte : Lodève Détailler 8 - 10 pâtons			
Ingrédients	Base	Coef	Masse	Ingrédients	Base	Coef	Masse	Ingrédients	Base	Coef	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 :	

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE**E .1 – ORGANISATION ET PRODUCTION)****4/6**

ENTRETIEN ORAL

➤ Présentation des produits finis

Présenter vos produits au jury.

- Pain de tradition française,
- Pains de campagne sur pâte fermentée,
- Pains au seigle aux raisins,
- Pain régional : pain de Lodève,
- Brioches,
- Pâte levée feuilletée (pain au chocolat, 3 formes variées).

➤ 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.