

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.

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

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.

COMMANDE

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

Réaliser la commande de pains cuits :

- 12 petits pains à 60 g (4 formes variées)
- 10 baguettes à 250 g dont 2 épis
- 10 bâtards à 250 g - 5 lamés à grignes)
- 8 pains à 400 g

2 - Pain à base de farines diverses :

Pain au seigle sur pâte fermentée :

- 2 auvergnats pesés à 400 g
- 2 tabatières pesées à 400 g
- 1 couronne lyonnaise pesée à 1000 g
- 2 bâtards pesés à 400 g à grigne
- 1 pain pesé à 1000 g (décor)

3 - Pain enrichi ou aromatique :

Pain aromatique aux raisins :

- 10 pièces pesées à 200 g

4 - Pain régional ou européen :

Pain de Lodève :

- sur une base de 4 kg de pâte, réaliser 6 à 10 pièces.

5 - Pâte levée feuilletée :

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

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

- 12 pains au chocolat
- 24 pièces de votre choix (3 formes garnies avant cuisson)

6 - Pâte à brioche :

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

- 6 brioches à tête pesées à 50 g
- 24 pièces pesées à 50 g garnies avant cuisson (3 formes variées)
- 3 tresses avec le reste de pâte

7 – Pain décoré :

Réaliser un pain décoré à partir de 1 kg de pâte prélevée sur le pain au seigle (deux techniques de décor et une 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
- Trois autres produits de panification :
 - Un à base de farines diverses,
 - Un enrichi ou aromatique,
 - Un 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.

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

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.

ANNEXE 1.1 FICHE TECHNIQUE

1 - Pain de tradition française : (4 points)

Réaliser la commande de pains cuits :

Pétrissage amélioré sur « poolish » de la veille
Pesage et façonnage manuels

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">▪ 12 petits pains à 60 g (4 formes variées)▪ 10 baguettes à 250 g dont 2 épis▪ 10 bâtards à 250 g - 5 lamés à grignes)▪ 8 pains 400 g |
|--|

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

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

Commande : (en pâte) Pain au seigle / P.F.				Commande : (en pâte) Pain aromatique aux raisins				Commande : (en pâte) Pain de Lodève			
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 :	

FICHE TECHNIQUE ANNEXE 1.2

3 - Viennoiserie :

(2 points)

(2 points)

Pâte à brioche		Pâte levée feuilletée	
À partir d'un kg de farine avec une pâte à brioche, réaliser : - 6 brioches à tête pesées à 50 gr - 24 pièces pesées à 50 gr garnies avant cuisson (3 formes variées) - 3 tresses avec le reste de pâte		À partir d'un kg de farine avec une pâte levée feuilletée, réaliser : - 12 pains au chocolat - 24 pièces de votre choix (3 formes garnies avant cuisson)	
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 dans le pain au seigle, réaliser un pain décoré (2 points)

- Ingrédients pour la pâte morte et/ou pâte levée
.....
.....

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	Code
E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION	5/6

ÉPREUVE ORALE

ENTRETIEN ORAL

➤ Présentation des produits finis

Le candidat présente oralement ses produits au jury.

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

➤ Méthodes de fabrication :

Le candidat explique les méthodes de fabrication pour ses produits.

FICHE TECHNIQUE

Le candidat justifie les éventuelles corrections apportées à sa fiche technique au cours de sa production.

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