

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, **annexe 1.1** et l'organigramme de votre travail pour 2 jours, **annexe 1.2**.
- **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** : 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.

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 SUJET N° 9	Durée 9 h 00	Coefficient 12	N° de page/ Total : 1/6
---------------------------	------------------------	--------------------------	-----------------------------------

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

Réaliser la commande de pains cuits suivant :

- 15 baguettes de 250g dont 5 épis
- 6 pains de 400g
- 8 bâtards de 250g
- 15 petits pains de 80g de formes diverses (2)
- Pâte pour le pain décoré minimum 1 kg de pâte

2 - Pain à base de farines diverses

- Pain de seigle sur pâte fermentée :
 - 4 ronds de 450g en pâte
 - 4 bâtards de 450g en pâte

3 - Pain enrichi ou aromatique :

- 8 pains au gruyère de 400g en pâte

4- Pain régional ou européen :

- 8 pains Brié de 450g en pâte
-

5 - Pâte levée feuilletée :

À partir d'1 kg de farine avec une pâte levée feuilletée, réaliser :

- 12 pains au chocolat
- 24 couques garnies avant cuisson de 3 formes différentes d'un poids

6 - Pâte à brioche :

À partir d'1 kg de farine avec une pâte à brioche, réaliser :

- 2 couronnes de 300g de pâte coupe ciseaux
- 6 brioches à tête de 50g de pâte
- 1 brioche à tête de 300g de pâte
- Le reste en couques de 60g de pâte de 3 formes différentes garnies son

7 – Pain décoré :

À partir d'un kilogramme de pâte prélevée, réaliser un pain décoré

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	
E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION	2/6

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 :

- 15 baguettes de 250g dont 5 épis
- 6 pains de 400g
- 8 bâtards de 250g
- 15 petits pains de 80g de 2 formes diverses
- Pâte pour le pain décoré : 1000 g maximum de pâte

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 :	

2 - Autres pains :

(2 points)

(2 points)

(2 points)

Pain à base de farines diverses				Pain enrichi ou aromatique				Pain régional ou européen			
Commande : produits en pâte Pain de seigle sur pâte fermentée 4 ronds de 450g 4 bâtards de 450g.....				Commande : produits en pâte Pain au gruyère 8 pains au gruyère de 400g				Commande : produits en pâte Pain Brié 8 pains Brié de 450g			
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 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 :	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

Page 4 / 6

ENTRETIEN ORAL

➤ **Présentation des produits finis**

Présenter vos produits au jury.

- Pain de tradition française sur poolish,
- Pains de seigle sur pâte fermentée,
- Pains au gruyère,
- Pain régional : pain Brié,
- Brioches + couques variées,
- Pâte levée feuilletée : pains au chocolat + couques 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.