

# Certificat d'Aptitude Professionnelle

## BOULANGER

### EP2 - Production

**Vous devez obligatoirement restituer au jury l'intégralité du sujet à la fin de l'épreuve.**

<p><b><u>1<sup>ère</sup> phase : écrit 0h30</u></b></p> <p><b>Phase de calcul et d'organisation du travail</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Compléter la fiche technique pour la réalisation de la commande de pain courant</li> <li>2. Compléter le planning d'organisation de votre travail pour l'ensemble de la commande pains et viennoiseries</li> </ol>	<p><b>20 points</b></p>
<p><b><u>2<sup>ème</sup> phase : pratique 6h30</u></b></p> <p><b>Travail de production :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pain courant</li> <li>• Pain complet</li> <li>• Viennoiserie (pâte levée feuilletée)</li> <li>• Pain brioché (pâte levée)</li> </ul> <p><b>Hygiène et sécurité durant le travail</b></p> <p><b>Aspect des produits finis</b></p> <p><b>Dégustation des produits finis</b></p>	<p><b>90 points</b></p> <p><b>20 points</b></p> <p><b>90 points</b></p> <p><b>20 points</b></p>
<p><b>240 points</b></p>	

Vous avez à votre disposition votre cahier de recettes personnel.

Vous devez respecter les règles d'hygiène et de sécurité dans le cadre de la réalisation de l'ensemble de la commande.

Votre travail écrit doit être soigné.

**L'usage de la calculatrice avec mode examen actif est autorisé.**

**L'usage de la calculatrice sans mémoire « type collègue » est autorisé.**

<b>CAP BOULANGER</b>		<b>Durée : 7 h</b>	<b>Session 2022</b>
<b>Épreuve EP2 - Production</b>	<b>SUJET 2</b>	<b>Coefficient : 12</b>	<b>Page 1 / 5</b>

À l'issue de l'épreuve, les fabrications seront disposées directement sur le plan de travail, propre et vide, et seront évaluées en termes de présentation et de dégustation.

## COMMANDE À RÉALISER

### ✓ Pain courant

Réaliser le pain courant :

- 10 baguettes pesées à 350 g dont 5 épis
- 6 pains longs pesés à 550 g
- 6 pièces pesées à 350 g façonnées en 3 formes différentes
- 9 petits pains pesés à 80 g (3 formes différentes au choix du candidat)

**Méthode** : pétrissage (avec ou sans autolyse) au choix du candidat avec apport de pâte fermentée (**fournie par le centre d'examen**)

### ✓ Pain complet

À partir d'1 kg de farine, réaliser :

- 6 pâtons (2 formes différentes au choix du candidat)

### ✓ Viennoiserie (pâte levée feuilletée)

À partir d'1 kg de farine, réaliser :

- 12 croissants courbés
- 12 pains au chocolat
- 12 pains aux raisins (**la crème pâtissière est fournie par le centre d'examen**)

### ✓ Pain brioché (pâte levée)

À partir d'1 kg de farine, réaliser :

- 18 petites pièces pesées à 60 g, façonnées en 9 navettes et 9 animaux (3 formes différentes)
- Avec le reste de pâte, 2 tresses à 3 branches (hautes ou basses)

### Précisions

- Les pétrissages doivent être réalisés mécaniquement.
- Les façonnages sont réalisés manuellement (farinés ou non, au choix du candidat).
- Pour les baguettes et pains longs, des scarifications sont obligatoires.
- Pour la pâte levée feuilletée, le beurrage et le tourage se feront au rouleau.  
L'abaisse finale sera faite au laminoir.

CAP BOULANGER		Durée : 7 h	Session 2022
Épreuve EP2 - Production	SUJET 2	Coefficient : 12	Page 2 / 5

## **1<sup>ère</sup> PHASE ÉCRITE (durée : 30 minutes maximum)**

*Vous disposez de votre cahier de recettes personnel, de la commande (**page 2**), de la fiche technique (**document 1**) et de l'organigramme de travail (**document 2**).*

*Vous devez :*

- Compléter la fiche technique (**document 1**) pour la commande de **pain courant**.
- Compléter l'organigramme de travail (**document 2**) en planifiant l'ensemble de la commande dans le temps imparti (6h30) et en estimant le temps de réalisation de chaque étape de fabrication en utilisant la légende proposée.

## **2<sup>ème</sup> PHASE PRATIQUE (durée : 6h30 maximum)**

*Vous disposez de votre cahier de recettes personnel, de la commande (**page 2**), de la fiche technique que vous avez complétée (**document 1**) et de l'organigramme de travail que vous avez complété (**document 2**).*

*Vous devez :*

- Fabriquer et présenter les productions de l'ensemble de la commande en respectant les normes d'hygiène et de sécurité dans le temps imparti :
  - **Pain courant**
  - **Pain complet**
  - **Viennoiseries : 12 croissants courbés, 12 pains au chocolat, 12 pains aux raisins**
  - **Pain brioché**
- Présenter les productions de l'ensemble de la commande.

<b>CAP BOULANGER</b>		<b>Durée : 7 h</b>	<b>Session 2022</b>
<b>Épreuve EP2 - Production</b>	<b>SUJET 2</b>	<b>Coefficient : 12</b>	<b>Page 3 / 5</b>

Candidat n° :

Poste de travail n° :

DOCUMENT 1**Fiche technique pour le pain courant****Compléter la fiche technique pour la commande de pain courant :**

- 10 baguettes pesées à 350 g dont 5 épis
- 6 pains longs pesés à 550 g
- 6 pièces pesées à 350 g façonnées en 3 formes différentes
- 9 petits pains pesés à 80 g (3 formes différentes au choix du candidat)

**Calculer la masse de pâte et le coefficient (détailler vos calculs) :**

Ingrédients	Recette de base (1kg de farine)	Coef. ↓	Quantités à mettre en œuvre
<b>Poids total de pâte →</b>			

**Cocher le choix du pétrin :**Spirale →       Axe oblique →       Bras plongeant → **Cocher la méthode de pétrissage choisie :**Lent →       Amélioré →       Intensité → **Durée du pétrissage :**1<sup>ère</sup> vitesse →   
2<sup>ème</sup> vitesse → **Calcul de la température de l'eau de coulage :**

T° base	<input type="text"/>	← À indiquer au candidat
T° labo	<input type="text"/>	
T° farine	<input type="text"/>	
T° eau	<input type="text"/>	

CAP BOULANGER		Durée : 7 h	Session 2022
Épreuve EP2 - Production	SUJET 2	Coefficient : 12	Page 4 / 5

