Sujet N° 1

Vous devez réaliser dans le temps imparti, la commande présentée en annexes 1 et 2 :

- Pain de campagne
- Viennoiseries
- Pains garnis (sandwiches)
- Pâte à foncer ou feuilletage
- Pâte à choux
- Crème et appareils crémés
- Autres pâtes
- Pâte morte

Vous respecterez les règles d'hygiène, de sécurité et de santé au travail.
Vous utiliserez les fiches techniques jointes après les avoir rédigées.

TRAVAIL À RÉALISER

1er jour : Phase 1 / Écrite et pratique - Durée 3 heures

- **Écrit** : après avoir pris connaissance de la commande à produire, vous devez établir les fiches techniques, le bon d'économat ainsi que le diagramme de travail pour les pains et la viennoiserie.
  (Annexes 1, 2 et 3 à rendre).

  Remarque :
  Les annexes 1 – 2 – 3 seront complétées par le candidat et remises au jury pour photocopie :
  - L'original sera conservé pour la notation par le jury.
  - Les photocopies seront remises au candidat pour réaliser la commande.

  Le carnet personnel de recettes, élaboré tant en entreprise qu'en établissement de formation est autorisé, à l'exclusion de tout autre ouvrage. Tout apport d'accessoires ou d'éléments de décors est interdit.

- **Pratique** : vous devez réaliser les préparations dont vous avez besoin le lendemain, puis nettoyer votre poste de travail.

2ème jour : Phase 2 / Pratique et orale - Durée 7 heures

- **Pratique** : à partir de vos préparations de la veille, de vos fiches techniques et de votre diagramme de travail, vous devez conduire les productions en respectant les consignes données, les procédés de fabrications, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail.

  Vous réaliserez en pâte morte un support ou un présentoir pour mettre en valeur une production de votre choix. Vous mettrez en valeur vos produits finis par une présentation soignée.

- **Oral** : oralement, au cours d'un entretien de 10 minutes maximum, vous présentez au jury le produit de votre choix en définissant ses caractéristiques technologiques.

Vous devez maintenir votre poste de travail en état de propreté et procéder au nettoyage des matériels et des locaux en fin d'épreuve.

Annexe n° 1

À RENDRE

DATE :
Candidat N° :

COMMANDE et CALCUL DES RECETTES

Pâte à choux	Pâte feuilletée	Pâte morte
Commande : - un Saint Honoré pour 6 personnes, garnie de crème pâtissière au rhum et de crème chantilly vanille, choux collés et glacés au caramel. - 12 choux taille magasin garnis de crème pâtissière au rhum et glacés au fondant blanc	Commande : - une tarte aux pommes pour 8 personnes **et** 6 tartelettes, garnies de crème pâtissière au rhum et de pommes émincés, nappées au nappage blond après cuisson. -un fond rond pour la réalisation du Saint Honoré	Commande : Vous devez réaliser un support ou présentoir en pâte morte de votre choix. L'écriture est obligatoire sur celui-ci. Il permettra la présentation d'un produit de votre choix pour la partie orale de l'examen.
Recette de base : ¼ de litre d'eau	**Recette de base :** - 500 g de farine	**Recette de base :** **- 500 g de farine de seigle**
Autre pâte	**Crèmes**	**Pains garnis** **(3 garnitures différentes)**
Commande : - 1 quatre quart marbré vanille / cacao pour 8 personnes	**Commande** : - 1 litre ½ de crème pâtissière - ½ litre de crème chantilly	**Commande :** Veuillez réaliser 6 sandwichs de **3 garnitures différentes** avec les ingrédients ci-dessous. Vous devez réaliser les assaisonnements de chacun d'eux.
Recette de base : 150 g de beurre	**Recettes de base :**	**Ingrédients à disposition** : – Salade – Tomates entières – Thon à l'huile en miettes – Œufs – Poivrons vert et rouge – Maïs en boite – Jambon cru et cuit – Miettes de crabe – Saumon fumé – Olives noires et vertes

DATE :
Candidat N° :

Annexe 2

Commande :	
Pain de campagne	**Viennoiserie**
Type de fermentation : Pâte fermentée	**Pâte : à brioche**
– **6 pièces pesées à 150 g pour réaliser les pains sandwichs** – **12 pains pesés à 550 g en 3 formes différentes de votre choix**	– **1 couronne pesée à 300 g** – **1 tresse à 3 branches pesée à 300g en pâte** – **1 nanterre pesée à 350 g** – **8 brioches garnies avant cuisson de crème et de fruits** – **8 brioches au sucre pesées à 60 g**

Recettes et fiche technique

Recette de base:	Préfermentation	Pâte finale	Recette de base :	Recette pour la commande :
- Farine T 65 - Farine de seigle : - Sel : - Levure : - Eau : - Autres farines :	- - - - - - - - -	- - - - - - - - -	- - - - - - - - -	- - - - - - - - -

Procédés de fabrication

Pain de campagne				**Viennoiserie**			
T° de base		Pétrissage 1ère vitesse		Pétrissage :			
T° de la farine		2ème vitesse		1ère vitesse			
T° du fournil		Pointage		2ème vitesse		Apprêt	
T° de l'eau		Apprêt		Pointage		Température de cuisson	
Température de cuisson :		Durée de cuisson		Manipulation		Durée de cuisson	

Diagramme de travail

	Durée : **3** heures	Durée : **7** heures
Pain :		
Pâte :		

Annexe n°3

Fiche technique des produits de pâtisserie

DATE :
Candidat N° :

Produit : **1 quatre-quart marbré vanille / cacao pour 8 personnes**

Bon d'économat			Phases techniques de fabrication
ÉLÉMENTS	UNITÉ	QUANTITÉ	(PROGRESSION DU TRAVAIL)