

SESSION 2024

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

BOULANGER PÂTISSIER

Épreuve E2 : pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel - Coefficient : 9

Durée globale de l'épreuve 10 heures réparties sur deux journées

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.
L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collègue » est autorisé.
Le carnet de recettes est autorisé.

La fiche technique (annexe 1) et la fiche recette (annexe 2) sont fournies à titre indicatif.

Documents 1 et 2 à rendre

1^{ère} Journée : (4 h)

12 h 30 Appel des candidats

13 h Début de l'épreuve - Distribution du sujet

Phase écrite (1h maximum) ordonnancement des étapes de préparation et de fabrication pour les deux journées (présence du commis la première journée)

À partir de 13 h 30 Réalisation des préparations préliminaires, assisté du commis

17 h Fin de la 1^{ère} journée

2^{ème} Journée : (6 h + 1 h pause repas)

7 h 30 Appel des candidats

8 h Début de l'épreuve

8 h - 12 h 30 Phase pratique de fabrication

12 h 30 - 13 h 30 Pause repas

13 h 30 - 14 h 50 Phase pratique de fabrication
Phase de présentation → présentation du buffet

À partir de 14 h 50 Phase de dégustation et d'argumentation commerciale (10 minutes)

Toutes académies	Session 2024	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAUREAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER		2406 BP P 21 1
Épreuve : E2.U2 Pratique professionnelle		
Coefficient : 9	Durée : 10 heures	Feuillet : 1/11

1^{ère} Journée – Organisation-Préparation-Réalisation	2^{ème} Journée - Réalisation - Présentation - Argumentation
<ol style="list-style-type: none"> Établir l'organisation prévue pour la durée de l'examen (DOCUMENT 1) et compléter les fiches recettes (DOCUMENT 2) à rendre avant la phase 2 Préparation et réalisation de la première journée aidé du commis 	<ol style="list-style-type: none"> Réalisation des fabrications La présentation du buffet doit se faire sur un emplacement d'environ 2 m, une nappe sera mise à disposition par le centre Dégustation et argumentation commerciale

Thème à respecter - Naissance d'Alexis

COMMANDE	ON VOUS DEMANDE DE
<p>Boulangerie</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pain de tradition française : (produits cuits) 16 petits pains de 0,050 kg de 4 formes différentes 12 baguettes non farinées de 0,250 kg 4 pièces de 0,400 kg (forme libre) 10 pains longs de 0,400 kg ➤ Pain spécial : (produits cuits) 10 pains de campagne de 0,250 kg en deux formes différentes ➤ Décor en pâte levée (pâte à party) et/ou pâte morte : réaliser une pièce de buffet en rapport avec le thème ➤ Réalisation en pâte levée feuilletée : 16 croissants dont 8 réservés pour le produit traiteur ➤ Produit traiteur : (à base d'une des pâtes ci-dessus) 8 croissants au jambon <p>Pâtisserie</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Entremets pour 8 personnes (monter en cercle, décorer en adéquation avec le thème) fiche technique fournie à titre indicatif en annexe 1 : Composé d'un biscuit vanille et framboises, d'une garniture vanille et fraises ➤ Pâte à choux (1/4 de litre) en 2 réalisations : 8 éclairs glacés au fondant, au parfum à l'initiative du candidat 8 religieuses glacées au fondant, au parfum différent de celui des éclairs ➤ Petits fours secs : 0,300 kg de sablés poche en une forme libre ➤ Produit traiteur (à base de pâte feuilletée) 6 bouchées à la reine 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réaliser à partir de 7 kg de farine de tradition française le pétrissage, façonnage, fermentation et cuisson des pains de tradition française. ➤ Réaliser à partir de 2 kg de farine : pétrissage, façonnage, fermentation et cuisson des pains de campagne. ➤ Réaliser une pâte morte et/ou levée (à party), façonner le décor. « Naissance d'Alexis ». ➤ Réaliser une pâte levée feuilletée à partir de 0,5 kg de farine. ➤ Mettre en œuvre les réalisations et techniques nécessaires à la fabrication du produit traiteur. ➤ Réaliser, les éléments constitutifs, le montage, la finition de l'entremets : biscuit aux framboises / crème vanille et garniture fraises. ➤ Réaliser une pâte à choux à partir de 0,250 kg de liquide, mettre en forme, cuire. ➤ Réaliser une garniture : crème pâtissière. ➤ Réaliser la mise au point du fondant pour le glaçage : éclairs/religieuses. ➤ Effectuer la mise en valeur des réalisations en pâte à choux. ➤ Réaliser les petits fours secs : sablés poches à base de 0,150 kg de farine. ➤ Réaliser une pâte feuilletée. ➤ Réaliser 6 croûtes pour confectionner des bouchées à la reine et les garnir. ➤ Présenter et mettre en valeur vos réalisations. ➤ Présenter et mettre en valeur l'ensemble de votre production en respectant le thème de la commande sur la pièce de décor en boulangerie et sur l'entremets en pâtisserie. ➤ S'il vous reste du temps avant la fin de l'épreuve utilisez-le pour apporter une touche personnelle dans la finition de votre travail

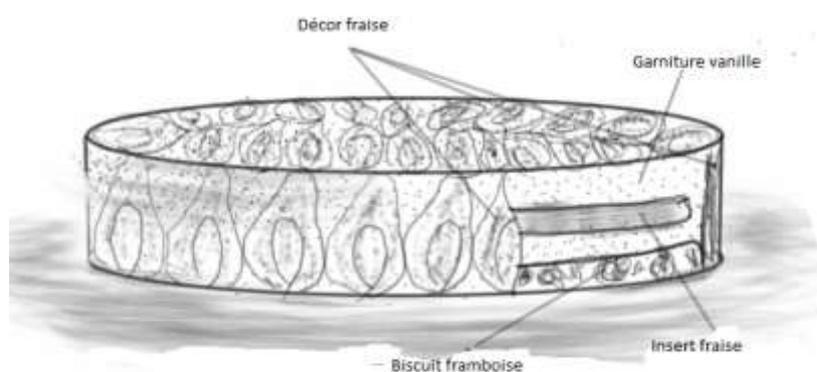
Points importants : à votre disposition (annexe 1) la fiche technique, (annexe 2) fiche recette, (annexe 3) bon d'économat.

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2024
Épreuve : U2 – Pratique professionnelle	2406 BP P 21 1	Page : 2/11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION (à titre indicatif)

Entremets - Vanille fruits rouges (Ø 20 cm hauteur 4.5 cm)		
Recettes		Progression
Denrées	Quantité	
<u>Biscuit</u>		<u>Réaliser</u>
Blancs d'œufs	0,055kg	Le biscuit
Sucre semoule	0,065kg	
Poudre d'amandes	0,020kg	<u>Dresser</u>
Farine	0,030kg	
Framboises	0,038kg	
		<u>Cuire</u>
<u>Crème vanille</u>		
Lait	0,200kg	<u>Réaliser</u>
Vanille gousse	½ unit	La crème vanille
Poudre à crème	0,025kg	La garniture aux fraises
Sucre semoule	0,040kg	
Œuf	0,020kg	
Beurre	0,020kg	<u>Monter</u>
Gélatine poudre	0,002kg	
Eau pour gélatine	0,010kg	<u>Finition et décor</u>
Crème montée	0,150kg	
<u>Garniture fraises</u>		Décorer l'entremets en respectant le thème :
Purée de fraises	0,125kg	Inscription au cornet obligatoire
Sucre semoule	0,010kg	ALEXIS
Sucre pour fécule	0,010kg	À partir des denrées à votre disposition et du thème,
Fécule pomme de terre	0,006kg	valoriser votre entremets
Gélatine poudre	0,004kg	
Eau pour gélatine	0,020kg	
<u>Éléments de finition</u>		<u>Rappel</u> : vous êtes libre de réaliser les biscuits et
Glaçage neutre		garnitures de votre choix en respectant les parfums
Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir)		imposés et les produits à votre disposition.
Fraises fraîches		
Pâte d'amandes (33 %)		
Colorants divers		

Croquis



Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2024
Épreuve : U2 – Pratique professionnelle	2406 BP P 21 1	Page : 3/11

**FICHE RECETTES (à titre indicatif)
BOULANGERIE/PÂTISSERIE**

Réalisations	Ingrédients	Quantité/poids
Pâte party	Farine Farine de seigle T 85 Eau Sel Levure Beurre Pâte fermentée	0,900 kg 0,100 kg 0,450 kg 0,020 kg 0,030 kg 0,050 kg 0,150 kg
Pâte morte	Farine Farine de seigle T 85 Eau Beurre	0,250 kg 0,250 kg 0,250 kg 0,050 kg
Pâte levée / brioche	Farine Sel Sucre Levure Œufs Beurre	0,500 kg 0,010 kg 0,050 kg 0,025 kg 0,300 kg 0,250 kg
Pâte levée feuilletée	Farine Sel Sucre Levure Eau / lait Beurre	0,500 kg 0,010 kg 0,050 kg 0,025 kg 0,300 kg 0,250 kg
Produit traiteur Béchamel	Lait Beurre Farine Sel, poivre, muscade Jambon blanc Fromage râpé	0,400 kg 0,040 kg 0,040 kg 0,200 kg 0,080 kg
Pâte à choux	Eau et/ou lait Beurre Sel Farine Œufs	0,250 kg 0,100 kg 0,003 kg 0,200 kg 0,250 kg
Garniture Crème pâtissière	Lait Sucre Poudre à crème Œufs Beurre	1 litre 0,200 kg 0,125 kg 0,100 kg 0,100 kg
Petits fours Sablés poche	Sucre glace Beurre Sel Zeste de citron Blanc d'œufs Farine	0,050 kg 0,125 kg 0,001 kg 0,010 kg 0,020 kg 0,125 kg 0,150 kg

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2024
Épreuve : U2 – Pratique professionnelle	2406 BP P 21 1	Page : 4/11

Pâte feuilletée	Farine Beurre Sel Eau	0,250 kg 0,200 kg 0,005 kg 0,130 kg
Garniture Garniture de bouchée à la reine	Beurre Farine Lait Crème liquide Gruyère Champignons Blanc de poulet Quenelle de veau Jambon	0,020 kg 0,020 kg 0,120 kg 0,080 kg 0,050 kg 0,070 kg 0,050 kg 0,070 kg 0,050 kg

BON D'ÉCONOMAT
(Destiné à l'élève)

Produits et denrées à votre disposition

Matières premières	Unité	Quantité
Beurre	KG	0,505
Beurre de tourage	KG	0,450
Blanc de poulet	KG	0,050
Blancs d'œufs	Litre	0,100
Cacao pâte	KG	0,050
Champignons de Paris	KG	0,070
Citron	pièce	2,000
Crème liquide	Litre	0,480
Emmental râpé	KG	0,130
Farine de seigle T 85	KG	0,600
Farine de tradition française	KG	9,000
Farine T45	KG	0,380
Farine T55	KG	2,010
Fécule de pomme de terre	KG	0,006
Fondant blanc	KG	0,500
Fraises fraîches	KG	0,500
Framboises surgelées	KG	0,040
Gélatine poudre	KG	0,006
Glaçage neutre	KG	0,100
Jambon cuit tranches	KG	0,300
Lait	KG	2,520
Levain liquide	KG	0,700
Levure pressée	KG	0,155
Œufs	pièce	18,000
Pâte d'amandes 33%	KG	0,100
Pâte fermentée	KG	1,750
Poudre à crème	KG	0,140
Poudre d'amandes	KG	0,500
Purée de fraises	KG	0,200
Quenelle de veau	KG	0,070
Sel	KG	0,215
Sucre glace	KG	0,050
Sucre semoule	KG	0,380
Vanille gousse	pièce	1,000

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2024
Épreuve : U2 – Pratique professionnelle	2406 BP P 21 1	Page : 6/11

Fournitures diverses à votre disposition

Feuille guitare, papier cuisson, rhodoïd, colorants liquides, colorants liposolubles, carton de présentation Ø 18, Ø 22, Ø 26.

Sel, poivre, muscade, sucre glace, vanille liquide, extrait de café, nappage blond, sucre inverti, glucose, vinaigre, huile d'arachide, rhum, kirsch, herbes de Provence, pavot, sésame, graines de courges, graines de lin, pâte d'amandes 33%, chocolat de couverture (blanc, noir, lait), poudre à lever, sirop à 1.262 densité.

Matériel à votre disposition

- ✓ Cercle à entremets Ø 20 cm. Hauteur 4.5 cm
- ✓ Cercle ou moule en silicone de Ø 18 cm
- ✓ Emporte-pièces cannelé Ø 90 mm
- ✓ Emporte-pièces uni Ø 50 mm

Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2024
Épreuve : U2 – Pratique professionnelle	2406 BP P 21 1	Page : 7/11

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen :	Série :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve/sous épreuve :	
NOM :	
(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

Récapitulatif des documents à compléter et à rendre :

Nature du document	Numéro du document	Page(s)
Organigramme	Document 1	9 et 10
Fiches recettes	Document 2	11

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL BOULANGER PATISSIER	2406 BP P 21 1	Session 2024	SUJET
EPREUVE E2 – Pratique professionnelle	Durée : 10 H	Coef : 9	Page 8/11

JOURNÉE N°1

	13H	14H	15H	16H	17H
BOULANGERIE					
Pain tradition française					
Pain spécial					
VIENNOISERIE					
Pâte levée feuilletée ou pâte levée					
PRODUITS DE PÂTE À CHOUX					
Pâte à choux					
Garniture et finition					
TRAITEUR BOULANGER/PÂTISSIER					
Pâtes					
Garniture et finition					
ENTREMETS					
Biscuit					
Garniture					
Montage Finition					
PETITS FOURS SECS					
Petits fours secs					
DÉCORS					
Décors					

Légende à utiliser **Pé** : pétrissage – **To** : tourage – **Fa** : façonnage – **Dv** : diviser – **Cu** : cuisson – **Ré** : Réalisation – **Dr** : dressage – **Ga** : garnissage – **Fi** : finition – **Entourer les activités du commis**
(les phases passives ne sont pas à spécifier : fermentations, détente, refroidissement)

Les méthodes de pétrissage, pré-fermentation et fermentation sont laissées au libre choix du candidat pour la fabrication des produits de boulangerie.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

JOURNÉE N°2

	8H	9H	10H	11H	12H	12H30-13H30	14H	15H
BOULANGERIE								
Pain tradition française								
Pains spéciaux								
VIENNOISERIE								
Pâte levée feuilletée ou pâte levée								
PRODUITS DE PÂTE À CHOUX								
Pâte à choux								
Garniture et finition								
TRAITEUR BOULANGER/PÂTISSIER								
Pâtes								
Garniture et finition								
ENTREMETS								
Biscuit								
Garniture								
Montage Finition								
PETITS FOURS SECS								
Petits fours secs								
DÉCORS								
Pain décoré pâte à party et / ou pâte morte								

Légende à utiliser Pé : pétrissage – To : tourage – Fa : façonnage - Dv : diviser – Cu : cuisson – Ré : Réalisation – Dr : dressage – Ga : garnissage – Fi : finition – **Entourer les activités du commis** (les phases passives ne sont pas à spécifier : fermentations, détente, refroidissement)

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 2

Compléter les fiches recettes et rendre le document 2

Pain de tradition française	Quantité de matières premières	<u>Conditions de réalisation</u>
Farine de tradition	7 kg	T°B : C°
Sel	-----	T° eau :
Levure	-----	<u>Pétrissage</u> :
Eau	1 ^{ère}
.....		2 ^{ème}
Pain de campagne (Recette à titre indicatif)		
Farine T55 ou T65	1,750 kg	T°B : C°
Farine de seigle T85	0,250 kg	T° eau :
Sel	0,036 kg	<u>Pétrissage</u> :
Levure	0,025 kg	1 ^{ère}
Pâte fermentée	0,600 kg	2 ^{ème}
Eau	1,360 kg	

Rappel : Les méthodes de pétrissage, pré-fermentation et fermentation sont laissées au libre choix du candidat pour la fabrication des produits de boulangerie.