

# **B E P Alimentation Dominante Boulanger**

## **SUJET N° 6**

| Session 2009  |  | Code                   |               |          |
|---|--|------------------------|---------------|----------|
| Examen et spécialité :<br><b>BEP ALIMENTATION dominante Boulanger</b> |  |                        |               |          |
| Intitulé de l'épreuve :<br><b>EP 1 – Pratique Professionnelle</b>     |  |                        |               |          |
| Type<br><b>SUJET N° 6</b>   |  | Durée<br><b>7 h 00</b> | Coefficient 5 | PAGE 1/4 |

Votre employeur vous transmet la commande suivante

### ➔ 1- PAINS DE CONSOMMATION COURANTE

| Quantité             | Catégorie                  | Poids en pâte               |
|----------------------|----------------------------|-----------------------------|
| 12                   | pains                      | 550 g                       |
| 9                    | Baguettes (dont 2 en épis) | 300 g                       |
| 3                    | bâtards                    | 330 g                       |
| 15                   | Petits pains               | 70 g                        |
| Sur pâte fermentée : |                            | Pétrissage amélioré : Libre |
| Farine Type 55       |                            | Taux d'hydratation : Libre  |

### ➔ 2- PAINS SPÉCIAUX/ DÉCOR

| Quantité | Catégorie                                 | Poids en pâte |
|----------|---|---------------|
| 5        | Pains de campagne<br>3 formes différentes | 450 g         |
| 5        | Pains de méteil                           | 400 g         |

➤ Réaliser en pâte morte, un décor libre (0,400 kg de pâte morte fournie par le centre)

### ➔ 3 VIENNOISERIES

| Types de viennoiseries                         | Conditions de réalisation   |
|--|---|
| Pâte levée Feuilletée<br>Base 1 kg de farine : | Un pâton de 16 à 18 croissants.<br>Un pâton de 16 à 18 pains chocolat |

### TRAVAIL A FAIRE

1-Établir la fiche technique relative a la commande

2- Réaliser la production

- Des pains de consommation courante
- Des pains spéciaux avec décor en thème libre
- Des viennoiseries

#### Indications :

- ✓ Le numéro d'inscription sera à mentionner sur chaque fabrication
- ✓ Les poids indiqués sont en pâte crue
- ✓ Pétrissage, façonnage, laminage mécanique sont autorisés
- ✓ La pâte fermentée est à la disposition du candidat

|  |             |
|--|-------------|
| <b>BEP ALIMENTATION - Option : BOULANGER</b> | <b>2009</b> |
| <b>EP1 - PARTIE PRATIQUE PROFESSIONNEL</b>   | <b>2/4</b>  |

## FICHE TECHNIQUE PAINS COURANTS

|                            |                   |  |
|----------------------------|-------------------|--|
| Taux d'hydratation         |                   |  |
| Quantité de pâte (en kg)   |                   |  |
| Quantité de farine (en kg) |                   |  |
| Quantité d'eau (en l)      |                   |  |
| Levure                     | Dosage (en g / l) |  |
|                            | Quantité (en g)   |  |
| Sel                        | Dosage (en g / l) |  |
|                            | Quantité (en g)   |  |
| Pâte fermentée (en g)      |                   |  |
| Améliorant (facultatif)    |                   |  |
| Dosage quantité            |                   |  |

|   |  |
|---|--|
| Température de base (en ° C)                                    |  |
| Température du fournil  |  |
| Température de la farine  |  |
| Température de l'eau  |  |
| Durée du pétrissage (axe oblique) 2 <sup>ème</sup> vitesse (mn) |  |
| Durée totale du pointage  |  |
| Durée de l'apprêt   |  |
| Température de cuisson  |  |
|   |  |

## FICHE TECHNIQUE PAINS SPÉCIAUX

| Fabrication | Campagne    | Pain de méteil |
|-------------|-------------|----------------|
| Ingrédients | Dosage en g | Dosage en g    |
|             |             |                |
|             |             |                |
|             |             |                |
|             |             |                |
|             |             |                |
|             |             |                |
|             |             |                |
|             |             |                |

| Fabrication  | Campagne | Pain de méteil |
|--|----------|----------------|
| T° de base   |          |                |
| T° du fournil                                      |          |                |
| T° de la farine                                    |          |                |
| T° de l'eau  |          |                |
| Durée du pétrissage /2 <sup>èm</sup> vitesse (min) |          |                |
| Durée totale du pointage                           |          |                |
| Durée de l'apprêt                                  |          |                |
| Température de cuisson                             |          |                |

## FICHE TECHNIQUE VIENNOISERIE

| Fabrication | P L F       |
|-------------|-------------|
| Ingrédients | Dosage en g |
|             |             |
|             |             |
|             |             |
|             |             |
|             |             |
|             |             |
|             |             |
|             |             |

| Fabrication   | P L F |
|---|-------|
| T° de base  |       |
| T° du fournil                                       |       |
| T° de la farine                                     |       |
| T° de l'eau   |       |
| Durée du pétrissage /2 <sup>ème</sup> vitesse (min) |       |
| Durée totale du pointage                            |       |
| Durée de l'apprêt                                   |       |
| Température de cuisson                              |       |

|  |             |
|--|-------------|
| <b>BEP ALIMENTATION - Option : BOULANGER</b> | <b>2009</b> |
| <b>EP1 - PARTIE PRATIQUE PROFESSIONNEL</b>   | <b>3/4</b>  |

## ORGANIGRAMME DE FABRICATION

|                                  | h |  |  |  | h |  |  |  | h |  |  |  | h |  |  |  | h |  |  |  | h |  |  |  | h |  |  |  |
|----------------------------------|---|--|--|--|---|--|--|--|---|--|--|--|---|--|--|--|---|--|--|--|---|--|--|--|---|--|--|--|
| <b>Pain courant</b>              |   |  |  |  |   |  |  |  |   |  |  |  |   |  |  |  |   |  |  |  |   |  |  |  |   |  |  |  |
| <b>Spécial 1</b>                 |   |  |  |  |   |  |  |  |   |  |  |  |   |  |  |  |   |  |  |  |   |  |  |  |   |  |  |  |
| <b>Spécial 2</b>                 |   |  |  |  |   |  |  |  |   |  |  |  |   |  |  |  |   |  |  |  |   |  |  |  |   |  |  |  |
| <b>Pâte levée<br/>feuilletée</b> |   |  |  |  |   |  |  |  |   |  |  |  |   |  |  |  |   |  |  |  |   |  |  |  |   |  |  |  |
| <b>Décors</b>                    |   |  |  |  |   |  |  |  |   |  |  |  |   |  |  |  |   |  |  |  |   |  |  |  |   |  |  |  |

En bleu : les pétrissages  
 En jaune : les manipulations  
 En rouge : les cuissons

Cuisson entre..... et.....

|  |             |
|--|-------------|
| <b>BEP ALIMENTATION - Option : BOULANGER</b> | <b>2009</b> |
| <b>EP1 - PARTIE PRATIQUE PROFESSIONNEL</b>   | <b>4/4</b>  |