

BEP Alimentation Dominante Boulanger

SUJET N° 8

Session : 2009			code	
Examen et spécialité : BEP alimentation dominante boulanger				
Intitulé de l'épreuve EP1 – Pratique Professionnelle				
Type SUJET N°8		Durée 7 heures	Coefficient 5	N° de page/total 1/4

Votre employeur vous transmet la commande suivante

- 1- PAINS DE CONSOMMATION COURANTE

Quantité	Catégorie	Poids en pâte
10	Pains dont un polka	550 g
11	Baguettes dont 2 farinées	350 g
3	Bâtards	350 g
8	Petits pains fantaisies	80 g
Sur levure :	Pétrissage : Libre	
Farine Type 55	Taux d'hydratation : Libre	

- 2- PAINS SPÉCIAUX/DÉCOR

Quantité	Catégorie	Poids en pâte
4	bâtards en campagne	500 g
12	½ baguettes viennoises	175 g

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

- 3 - VIENNOISERIES

Type de viennoiseries	Conditions de réalisation
PLF (sur une base de 1 kg de farine)	16 à 18 croissants 16 à 18 Pains au chocolat

TRAVAIL A FAIRE

1-Etablir 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

BEP ALIMENTATION - Option : BOULANGER	2009
EPI - PARTIE PRATIQUE PROFESSIONNEL	2/4

FICHE TECHNIQUE PAINS COURANTS

Taux d'hydratation			Température de base (en C°)	
Quantité de pâte (en kg)			Température du fournil	
Quantité de farine (en kg)			Température de la farine	
Quantité d'eau (en litre)			Température de l'eau	
Levure	Dosage (en g/l)		Durée du pétrissage (axe oblique) 2 ^{ème} vitesse (mn)	
	Quantité (en g)			
sel	Dosage (en g/l)		Durée totale du pointage	
	Quantité (en g)		Durée de l'apprêt	
Pâte fermentée (en g)			Température de cuisson	
Améliorant (facultatif)	Dosage (en g/l)			
	Quantité (en g)			

FICHE TECHNIQUE PAINS SPECIAUX

Fabrication	Campagne	½ bag vien.	Fabrication	campagne	½ bag vien.
ingrédients	Dosage en g	Dosage en g	T° de base		
			T° du fournil		
			T° de la farine		
			T° de l'eau		
			Durée du pétris. 2 ^{ème} vitesse (mn)		
			Durée totale du pointage		
			Durée de l'apprêt		
			Température de cuisson		

FICHE TECHNIQUE VIENNOISERIE

Fabrication	Pâte Levée Feuilletée	Fabrication de	Pâte Levée Feuilletée
Ingrédients	Dosage en g	T° de base	
		T° du fournil	
		T° de la farine	
		T° de l'eau	
		Durée du pétris. 2 ^{ème} vitesse (mn)	
		Durée totale du pointage	
		Durée de l'apprêt	
		T° de cuisson	

BEP ALIMENTATION - Option : BOULANGER	2009
EPI - PARTIE PRATIQUE PROFESSIONNEL	3/4

ORGANIGRAMME DE FABRICATION

	h					h						h						h						h							h									
Pain courant																																								
Spécial 1																																								
Spécial 2																																								
Pâte levée feuilletée																																								
Décors																																								

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

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

BEP ALIMENTATION - Option : BOULANGER	2009
EPI - PARTIE PRATIQUE PROFESSIONNEL	4/4