

# **B E P Alimentation Dominante Boulanger**

## **SUJET N° 4**

Session 2009			Code	
Examen et spécialité : <b>BEP ALIMENTATION dominante Boulanger</b>				
Intitulé de l'épreuve : <b>EP 1 – Pratique Professionnelle</b>				
Type <b>SUJET N° 4</b>		Durée <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	Baguettes	350 g
6	Pains	550 g
6	Bâtards	350 g
4	Ficelles	175 g
Sur pâte fermentée :		Pétrissage : Libre
Farine Type 55		Taux d'hydratation : Libre

### ➔ 2- PAINS SPÉCIAUX/ DÉCOR

Quantité	Catégorie	Poids en pâte
4	Campagne	500 g
6	Méteil	400 g

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

### ➔ 3 VIENNOISERIES

Types de viennoiseries	Conditions de réalisation
16 à 18 croissants 16 à 18 pains au chocolat	Pâte levée feuilletée Base 1kg de farine

### 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

<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/ kg F)	
	Quantité (en g)	
Sel	Dosage (en g / kg F)	
	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	méteil
Ingrédients	Dosage en g	Dosage en g

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

## FICHE TECHNIQUE VIENNOISERIE

Fabrication	P L F
	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 (mn)	
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 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>