

# **B E P Alimentation Dominante Boulanger**

## **SUJET N° 5**

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° 5</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 (dont 2 épis)	300g
8	Petits pains	75g
4	Bâtards	350g
8	Pains de 400g	550g
Sur pâte fermentée :		Pétrissage : Libre
Farine Type 55		Taux d'hydratation : Libre

### ➔ 2- PAINS SPÉCIAUX/ DÉCOR

Quantité	Catégorie	Matière première
4	Campagne	500g
6	Méteil	400g

➤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 base 1kg 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

<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)	
	Quantité (en g)	
Sel	Dosage (en g)	
	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
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 (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>