

FICHE DE COMMANDE

Votre employeur vous demande de réaliser les produits de boulangerie et de viennoiserie relatifs à la commande présentée sur le **DOCUMENT A**, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

TRAVAIL À RÉALISER

JOUR 1 Phase 1 – Écrite et pratique – durée 2 heures

- **Écrit** : Après avoir pris connaissance de la commande à produire, vous devez établir les fiches techniques **ANNEXE 1.1** et l'organigramme de votre travail pour 2 jours **ANNEXE 1.2**.
- **Pratique** : Vous devez réaliser les préparations dont vous aurez besoin le lendemain, puis nettoyer votre plan de travail.

JOUR 2 Phase 2 – Pratique et orale – durée 7 heures

- **Pratique** : À partir de vos préparations de la veille, de vos fiches techniques et de votre organigramme de travail, vous devez conduire toutes les productions en respectant les consignes données, les procédés de fabrication, les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels.
Vous réaliserez les éléments de décor sur un thème de votre choix.
- **Oral** : Vous présenterez vos produits finis en les mettant en valeur par un rangement soigné.
Vous expliquerez les méthodes de fabrication et justifierez les éventuelles corrections apportées à votre fiche technique au cours de la production.

Vous procéderez à la remise en état de propreté de votre plan de travail, du matériel et des locaux.

SESSION : 2010

Examen et spécialité **MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE**

Intitulé de l'épreuve : **E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION**

Phase 1 : Écrite et Pratique (2 h 00) - Phase 2 : Pratique et Orale (7 h 00)

Type :

SUJET N° 5

Durée
9 h 00

Coefficient
12

N° de page:
1/6

1 - Pain "Tradition Française" sur poolish de la veille :

Réaliser la commande de pains cuits suivant :

- 10 baguettes à 250 g.
- 12 pains à 400 g.
- 3 épis à 250 g.
- 6 bâtards à 200 g.
- 10 petits pains à 50 g (2 variétés).

2 - Pain à base de farines diverses.

- Pain de campagne sur pâte fermentée :
 - 2 auvergnats à 350 g en pâte.
 - 2 tabatières à 350 g en pâte.
 - 2 vaudois à 350 g en pâte.
 - 2 tordus à 350 g en pâte.

3 - Pain enrichi ou aromatique :

- 6 pains au chorizo de 300 g en pâte.

4- Pain régional ou européen :

- Ciabatta à partir de 1 kg de farine réaliser 5 ciabatta.

5 - Pâte levée feuilletée :

À partir d'un kg de farine avec une pâte levée feuilletée, réaliser :

- 16 pains au chocolat.
- 18 pièces de votre choix (3 formes, garnies avant cuisson).

6 - Pâte à brioche :

À partir d'un kg de farine avec une pâte briochée, réaliser :

- 2 couronnes pesées à 300 g.
- 6 brioches à tête pesées à 50 g.
- 1 tresse à 2 branches pesée à 300 g.
- 1 Nanterre pesée à 350 g.
- Le reste à 60 g (3 formes, garnies avant cuisson).

7 – Décor :

À partir de 1,6 kg de pâte prélevée ou pétrie, réaliser un décor de votre choix en utilisant 2 techniques de décors et une écriture.

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	SUJET N° 5
E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION <u>Phase 1</u> : Écrite et Pratique (2 h 00) - <u>Phase 2</u> : Pratique et Orale (7 h 00).	2/6

On donne :

- Les matières premières.
- Les fiches techniques.
- Les matériels.
- Les produits de nettoyage.
- Les consignes.

On demande:

- De fabriquer des produits de boulangerie en pain de tradition française, à base de farines diverses, enrichi ou aromatique, régional ou européen.
- De fabriquer des produits de viennoiseries en pâte levée feuilletée et en pâte à brioche.
- De fabriquer des éléments de décor suivant les techniques de découpage et de façonnage ainsi qu'une écriture pour la pièce décorée.

On exige :

- Des produits conformes à la réglementation et à la commande.
- Respect de la fiche technique.
- Qualité des produits réalisés.
- Présentation des produits finis.
- Réponses cohérentes aux questions orales.
- Remise en état du plan de travail, du matériel et des locaux.

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	SUJET N° 5
E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION <u>Phase 1</u> : Écrite et Pratique (2 h 00) - <u>Phase 2</u> : Pratique et Orale (7 h 00).	3/6

1 - Pain de tradition française : (4 points)

Pétrissage amélioré sur "poolish" de la veille.

Pesage et façonnage manuel.

Réaliser la commande de pains cuits :

- 10 baguettes à 250 g.
- 12 pains à 400 g.
- 3 épis à 250 g.
- 6 bâtards à 200 g.
- 10 petits pains à 50 g. (2 variétés)

Ingrédients de base	Coeff.	Total de la pétrissée	Poolish	Reste à pétrir
Farine..... g g g g
Eau..... g g g g
Sel..... g g g g
Levure..... g g g g
Masse..... g	 g g g
T°C fournil :	T°C farine :	T°C de base :	T°C eau de coulage :	

2 - Autres pains :**(2 points)****(2 points)****(2 points)**

Pain à base de farines diverses				Pain enrichi ou aromatique				Pain régional ou européen			
<u>Commande</u> : (en pâte)				<u>Commande</u> : (en pâte)				<u>Commande</u> : (en pâte)			
Pain de campagne / P.F.				Pain au chorizo				Pain ciabatta			
Ingrédients	Base	Coef	Masse	Ingrédients	Base	Coef	Masse	Ingrédients	Base	Coef	Masse
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
Masse				Masse				Masse			
T°C farine :	T°C base :			T°C farine :	T°C base :			T°C farine :	T°C base :		
T°C fournil:	T°C eau :			T°C fournil :	T°C eau :			T°C fournil :	T°C eau :		

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE**SUJET N° 5****E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION****Page 4/6****Phase 1 : Écrite et Pratique (2 h 00) - Phase 2 : Pratique et Orale (7 h 00).**

3 - Viennoiserie :**(2 points)****(2 points)**

Pâte à brioche		Pâte levée feuilletée	
- 2 couronnes à 300 g - 6 brioches tête à 50 g - 1 tresse à 2 branches à 300 g - 1 nanterre à 350 g - le reste à 60 gr (3 formes garnies avant cuisson).		- 16 pains au chocolat - 18 couques (3 formes garnies avant cuisson)	
Ingrédients de base	Quantités	Ingrédients de base	Quantités
 g	 g
 g	 g
 g	 g
 g	 g
 g	 g
 g	 g
 g	 g
 g	 g

4 - Pain décoré :

À partir d'un kilogramme minimum de pâte prélevée ou pétrie, réaliser un décor **(2 points)**.

- Ingrédients pour la pâte morte et/ou pâte levée

.....

.....

.....

.....

.....

ORGANIGRAMME (4 points)

	0 h	1 h	2 h	3 h	4 h	5 h	6 h	7 h	8 h	9 h
Pain de tradition française										
Pain à base de farines diverses										
Pain enrichi ou aromatique										
Pain régional ou européen										
Brioche										
Pâte levée feuilletée										
Pain décoré										
Pâte fermentée										

Légende : P = Pétrissage PE = Pèse F = Façonnage D = Détaillage T = Tourage C = Cuisson PO = Poolish
 CA = Calcul O = Oral N = Nettoyage

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE**SUJET N° 5****E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION****Phase 1 : Écrite et Pratique (2 h 00) - Phase 2 : Pratique et Orale (7 h 00).****Page 5/6**

ÉPREUVE ORALE

ENTRETIEN ORAL

➤ Présentation des produits finis

Présenter vos produits au jury.

- Pain de tradition française.
- Pains de campagne sur pâte fermentée.
- Pains au chorizo.
- Pain régional : ciabatta.
- Brioches à tête et 3 formes variées.
- Pâte levée feuilletée (pain au chocolat, 3 formes variées).

➤ Méthodes de fabrication :

Expliquer les méthodes de fabrication des produits.

FICHE TECHNIQUE

Justifier les éventuelles corrections apportées à sa fiche technique au cours de sa production.

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	SUJET N° 5
E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION	Page 6/6
<u>Phase 1</u> : Écrite et Pratique (2 h 00) - <u>Phase 2</u> : Pratique et Orale (7 h 00).	