

## 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 <b>SUJET N° 3</b>	Durée <b>9 h 00</b>	Coefficient <b>12</b>	Page N°: <b>1/6</b>
---------------------------	------------------------	--------------------------	------------------------

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

Réaliser la commande de pains cuits suivant :

- 8 baguettes de 200 g.
- 6 bâtards de 250 g.
- 12 petits pains de 50 g (3formes différentes).
- 2 couronnes bordelaises de 400 g.
- 10 pains ordinaires de 400 g.

**2 - Pain à base de farines diverses**

- Pain au seigle sur pâte fermentée :
  - 12 pains au seigle pesés à 500 g de 3 formes différentes.

**3 - Pain enrichi ou aromatique :**

- 5 pains aux lardons pesés à 450 g.

**4- Pain régional ou européen :**

- À partir d'un Kg de farine réaliser des pains « Ciabatta ».

**5 - Pâte levée feuilletée :**

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

- 12 pains au chocolat.
- 20 viennoiseries garnies avant cuisson (3 formes différentes).

**6 - Pâte à brioche :**

À partir d'un kg de farine avec une pâte à brioche fine, réaliser :

- 2 brioches à tête de 250 g en pâte chacune.
- 2 brioches couronne de 300 g en pâte chacune.
- 7 brioches à tête de 50 g en pâte chacune.
- Avec le reste de la pâte réaliser des pièces individuelles (3 formes garnies avant cuisson).

**7 – Décor :**

- À partir d'un kilogramme de pâte prélevée sur le pain de tradition française pour le fond du décor, réaliser un décor sur un thème de votre choix, en utilisant 2 techniques de décors et une écriture.

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE</b>	<b>SUJET N° 3</b>
<b>E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION</b> <b><u>Phase 1:</u> Écrite et pratique (2H00) – <u>Phase 2:</u> Pratique et Orale (7H00)</b>	<b>2/6</b>

**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.

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE</b>	<b>SUJET N° 3</b>
<b>E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION</b> <b><u>Phase 1:</u> Écrite et pratique (2H00) – <u>Phase 2:</u> Pratique et Orale (7H00)</b>	<b>3/6</b>

**1 - Pain de tradition française : (4 points.)**

Pétrissage amélioré sur "poolish" de la veille.

Pesage et façonnage manuel.

Réaliser la commande de pains cuits :

- 6 bâtons de 250 g.
- 8 baguettes de 200 g.
- 12 petits pains de 50 g (3 formes différentes).
- 2 couronnes Bordelaise de 400 g.
- 10 pains ordinaires de 400 g.

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
<b>Masse.....g.</b>		<b>.....g</b>	<b>.....g</b>	<b>.....g.</b>
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) Pain au seigle / P.F. 12 pains de 500 g en pâte de 3 formes différentes.				<u>Commande</u> : (en pâte) Pain aux lardons 5 pains de 450 g en pâte.				<u>Commande</u> : (en pâte) Pain Ciabatta à partir de 1 kg de farine.			
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° 3****E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION****Phase 1 : Écrite et pratique (2H00) – Phase 2 : Pratique et Orale (7H00)****4/6**

**3 - Viennoiserie :****(2 points)****Pâte à brioche fine**

- 2 brioches à tête de 250 g en pâte chacune
- 2 brioches couronne de 300 g en pâte chacune
- 7 brioches à tête de 50 g chacune en pâte
- Le reste de la pâte, réaliser des pièces individuelles (3 formes garnies avant cuisson).

**(2 points)****Pâte levée feuilletée**

- 12 pains au chocolat
- 20 viennoiseries garnies avant cuisson de 3 formes différentes.

Ingrédients de base	Quantités	Ingrédients de base	Quantités
	..... 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, réaliser un décor sur le thème de votre choix, en utilisant 2 techniques de décors et une écriture **(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° 3****E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION****Phase 1: Écrite et pratique (2H00) – Phase 2: Pratique et Orale (7H00)****5/6**

## **ENTRETIEN ORAL**

➤ Présentation des produits finis.

Présenter vos produits au jury.

- Pain de tradition française.
- Pains au seigle sur pâte fermentée.
- Pains aux lardons.
- Pain européen : Ciabatta.
- Brioches fine.
- Pâte levée feuilletée.

➤ 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.

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE</b>	<b>SUJET N° 3</b>
<b>E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION</b> Phase 1: <b>Écrite et pratique (2H00)</b> – <b><u>Phase 2:</u> Pratique et Orale (7H00)</b>	<b>6/6</b>