

## 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° 7</b>	Durée <b>9 h 00</b>	Coefficient <b>12</b>	N° de page <b>1/6</b>
------	-------------------	------------------------	--------------------------	--------------------------

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

Réaliser la commande de pains cuits suivant :

- 8 pains de 400 g.
- 12 baguettes de 250 g dont 2 coupes polka.
- 8 bâtards de 300 g.
- 2 couronnes fendues de 500 g.
- 14 petits pains de 50 g (2 formes).

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

- Pain complet : 12 pièces de 400 g cuites.
- 2 formes au choix.

**3 - Pain enrichi ou aromatique : Pain noix : 1 kilo de farine.**

- 6 pains.

**4- Pain régional ou européen : Ciabatta.**

- À partir de 1 kilo de farine faire 4 pièces identiques sans pesées.

**5 - Pâte levée feuilletée :**

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

- 10 pains au chocolat.
- 10 pains aux raisins.
- 14 pièces de votre choix (2 formes garnies avant cuisson).

**6 - Pâte à brioche :**

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

- 2 brioches à tête 300 g.
- 2 couronnes 300 g.
- 6 brioches 50 g à tête.
- Le reste en brioches à 60 g 3 variétés garnies avant cuisson.

**7 – Pâte décorée :**

À partir de 1 kg de pâte prélevée ou pétrie.

- 2 techniques de décors.
- 1 écriture.

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

- 8 pains de 400 g
- 12 baguettes dont 2 coupes polka de 250 g
- 8 bâtons de 300g
- 2 couronnes fendues de 500 g
- 14 petits pains de 50 g (2 formes)

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> : 12 pièces de 400 g Pain complet				<u>Commande</u> : Pain noix 6 pains				<u>Commande</u> : Ciabatta : (4 pains identiques) 4 pesées identiques			
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° 7****E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION****Phase 1 : Écrite et Pratique (2 h 00) - Phase 2 : Pratique et Orale (7 h 00).****Page 4/6**

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

Pâte à brioche		Pâte levée feuilletée	
- 2 brioches à tête à 300 g - 2 couronnes à 300 g - 6 brioches à tête à 50 g - le reste en brioches garnies à 60 g plus la garniture avant cuisson 3 variétés		- 10 pains au chocolat - 10 pains aux raisins - 14 viennoiseries garnies avant cuisson - 2 variétés	
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 :**

A partir d'un kilogramme minimum de pâte prélevée, réaliser un décor sur un thème libre **(2 points)**.

- Ingrédients pour la pâte morte et/ou pâte levée

.....

.....

.....

.....

.....

**ANNEXE 2 ORGANIGRAMME (4 points) À l'appréciation du candidat**

	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 complet										
Pain enrichi ou aromatique										
Pain ciabatta										
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° 7****E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION****Phase 1 : Écrite et Pratique (2 h 00) - Phase 2 : Pratique et Orale (7 h 00).****Page 5/6**

## **ENTRETIEN ORAL**

➤ **Présentation des produits finis**

Présenter vos produits au jury.

- Pain de tradition française.
- Pains complet.
- Pains aux noix- pruneaux.
- Pain régional : ciabatta.
- Brioches.
- 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.

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