

Session juin 2005

*BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER*

**FABRICATION  
D'UNE COMMANDE**

**U . 10**

*NOTE EXPLICATIVE*

*CONSIGNES AUX CENTRES*

*MATIERES D'œuvre*

*DOCUMENTS D'EVALUATION*

*OUTILLAGE ET MATERIEL A FOURNIR PAR LE  
CANDIDAT*

*Coefficient : 12  
Durée : 12 heures*

# NOTE EXPLICATIVE SUJETS DE PRATIQUE

Liste des documents relatifs à l'épreuve pratique :

## Centres d'examen

- La présente note explicative
- Consignes aux centres
- Les fiches de Matières d'œuvre (1 par candidat et 1 variable selon tirage au sort)
- Documents d'évaluation :
  - présentation
  - grille n° 1 : une par correcteur et par candidat
  - grilles n° 2 et 3 : une par membre du jury et par candidat
  - fiche(s) récapitulative(s) des notes : pour l'ensemble des candidats

*NB : la note finale obtenue par le candidat est divisée par 10 avant d'être saisie*

## Candidats

- Matériel à fournir (adressé en même temps que les convocations)
- Sujet (*les feuilles 1 à 4 communes + feuille 5 par tirage au sort : les candidats tireront un numéro entre 1 et 4 afin d'obtenir la feuille de sujet correspondante*)
- Document 1 pour le jury (*feuille 6/11*)
- Document 2 pour le candidat (*feuille 7/11*)
- Documents 3 et 4 (4-8) (*feuilles 8 et 9 /11*) ou document 3 et 4 (5-7), (*feuilles 10 et 11/11*) fabrication d'une commande : fiche d'organisation \*.

\* afin d'offrir à chaque centre plus de souplesse pour gérer ses contraintes, il a été donné la possibilité de choix entre deux répartitions horaires (4 ou 5 h le 1<sup>er</sup> jour, 8 ou 7 h le second). En fonction de l'horaire retenu, il conviendra de remettre au candidat les documents 3 et 4 (4-8) ou 3 et 4 (5-7). Ce document est prévu en double exemplaire, un exemplaire jury et un exemplaire candidat.

|                                      |                                   |                  |
|--------------------------------------|-----------------------------------|------------------|
| Examen : <b>Brevet Professionnel</b> | Session 2005                      | NOTE EXPLICATIVE |
| Spécialité : <b>BOULANGER</b>        | U 10 : Fabrication d'une commande |                  |
| Temps alloué : 12 heures             | Coefficient : 12                  | 1 sur 1          |

# CONSIGNES AUX RESPONSABLES TECHNIQUES DES CENTRES D'EXAMEN

## 1° ORGANISATION DE L'ÉPREUVE

La durée de l'épreuve est de 12 heures réparties sur deux journées [4 (ou 5) heures le premier jour et 8 (ou 7) heures le deuxième jour].

**La rédaction des fiches de matière d'œuvre et d'organisation a lieu la première journée, d'une durée libre, incluse dans les 4 (ou 5) premières heures de l'épreuve.**

**La feuille N°5 du sujet fait l'objet d'un tirage au sort pour chaque candidat en début d'épreuve.**

Le candidat doit réaliser les produits demandés en se conformant à sa fiche de matière d'œuvre et à son document d'organisation. Il peut éventuellement apporter de légères modifications, soit pour mieux tenir compte de l'évolution effective des pâtes, soit pour rectifier le retard qu'il aurait pris par rapport à ses prévisions. *Dans ce cas, il doit justifier ses décisions par une note écrite remise au jury à la fin de l'épreuve.*

Il conviendra de procéder au choix du nombre de pièces de pain classique pour chaque catégorie, en fonction des surfaces de cuisson de chaque centre. Le référentiel de l'examen prévoit que les 2 pétrissées de pain courant et de tradition correspondent à des coulages de 5 litres minimum chacune.

Les convocations seront établies par séries de 1, 2, 3 ou 4 candidats selon le matériel disponible, les séries seront à intervalles de 2 heures, 2 heures 30, 3 heures ou 3 heures 30 selon les surfaces de cuisson disponibles.

Les fours seront à la disposition des candidats pendant :

- 2 heures pour une surface de 6 m<sup>2</sup>
- 2 heures 30 pour une surface de 5 m<sup>2</sup>
- 3 heures pour une surface de 4 m<sup>2</sup>

**NB : Aucun document ne doit être emporté par les candidats à la fin de chaque journée.  
Toute personne étrangère au jury est interdite dans la salle.**

## 2° CONDITIONS MATERIELLES

Le candidat aura à sa disposition un pétrin d'environ 5 à 12 litres de coulage, un batteur d'environ 2 à 5 litres de coulage, une façonneuse, un parisien, une chambre de pousse contrôlée, un tour, un meuble frigorifique, un four pour les cuissons de pain, un petit four ventilé ou un étage de four indépendant pour les cuissons de viennoiseries ainsi que tous les ustensiles classiques.

|                                      |                                   |                       |
|--------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------|
| Examen : <b>Brevet Professionnel</b> | Session 2005                      | CONSIGNES AUX CENTRES |
| Spécialité : <b>BOULANGER</b>        | U 10 : Fabrication d'une commande |                       |
| Temps alloué : <b>12 heures</b>      | Coefficient : <b>12</b>           | 1 sur 2               |

Les chambres de pousse contrôlée seront réglées en permanence à 10 °C pour permettre de stocker dans la même chambre les pains de candidats travaillant à des horaires différents.

Les créneaux horaires de cuisson sont les suivants :

- 2 heures en début de la deuxième journée pour la pousse contrôlée,
- x heures en fin de la deuxième journée pour les autres produits.

Les pains spéciaux doivent faire l'objet de 3 pétrissages différents.

Pour le pain aromatique, les candidats effectueront leur choix parmi les aromates proposés par le centre.

Les candidats ne sont pas autorisés à utiliser de gabarits pour la réalisation du pain décoré (sauf si la réalisation a lieu sur place).

L'exposition des produits finis (sans accessoire extérieur) doit se faire dans une salle proche des fournils. Le candidat disposera de 30 minutes après la fin de l'épreuve

### 3° CONDITIONS D'EVALUATION

Il est recommandé de prévoir :

- 2 correcteurs pour le suivi de 4 candidats ou 3 pour 6 ou plus selon le nombre de candidats. Ces personnes seront présentes pendant toute la durée de l'épreuve.
- 4 à 5 membres de jury pour la notation des produits finis. Ces personnes seront convoquées soit :
  - à la fin de la journée si le nombre de candidats est réduit,
  - à l'issue de l'épreuve des premiers candidats si leur nombre est important, l'évaluation ne pouvant se faire rapidement.

### 4° DOCUMENTS A COMPLETER PAR LE RESPONSABLE TECHNIQUE

| Mentions  | page |
|---|------|
| Les horaires retenus par le centre .....                    | 1/11 |
| Le litrage des matériels de pétrissage disponibles .....    | 1/11 |
| Les surfaces de cuisson disponibles .....                   | 1/11 |
| Les horaires des 2 journées .....                           | 2/11 |
| Les horaires de cuisson .....                               | 2/11 |
| Le nombre de pièces de pain classique pour chaque catégorie | 3/11 |

|                                      |                                   |                       |
|--------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------|
| Examen : <b>Brevet Professionnel</b> | Session 2005                      | CONSIGNES AUX CENTRES |
| Spécialité : <b>BOULANGER</b>        | U 10 : Fabrication d'une commande |                       |
| Temps alloué : <b>12 heures</b>      | Coefficient : <b>12</b>           | 2 sur 2               |

# FICHE DE MATIERES D'ŒUVRE POUR CHAQUE CANDIDAT

|                     |         |
|---------------------|---------|
| Farine type 55      | 20 kg   |
| Farine de gruau     | 4 kg    |
| Farine de tradition | 10 kg   |
| Farine de seigle    | 500 g   |
| Sel                 | 700 g   |
| Levure              | 1 kg    |
| Sucre               | 600 g   |
| Lait                | 1 litre |
| Beurre              | 1 kg    |
| Beurre de tourage   | 1 kg    |
| Œufs                | 30      |
| Poudre à crème      | 100 g   |
| Margarine           | 250 g   |

Quantités données à titre indicatif, des variations sont possibles selon les candidats

Fruits pour viennoiseries (assortiment de fruits frais et au sirop)  
Ingrédients divers pour pain aromatique

|                                      |                         |                                       |
|--------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------|
| Examen : <b>Brevet Professionnel</b> | Session 2005            | MATIERES D'ŒUVRE POUR CHAQUE CANDIDAT |
| Spécialité : <b>BOULANGER</b>        |                         |                                       |
| Temps alloué : <b>12 heures</b>      | Coefficient : <b>12</b> | U 10 : Fabrication d'une commande     |
|                                      |                         | 1 sur 1                               |

## FICHE DE MATIERES D'ŒUVRE VARIABLE SELON TIRAGE AU SORT

Olives vertes  
Olives noires  
Filets d'Anchois  
Gruyère râpé  
Saucisses de Strasbourg  
Graines de sésame  
Graines de pavot  
Huile d'olives  
Herbes de Provence  
Champignons émincés  
Oignons  
Tomates entières en pulpe en concentré  
Lardons  
Crème fraîche  
Poivre  
Muscade  
Jambon  
Chorizo  
Germe de blé  
Seigle

Les quantités utilisées par les candidats étant variables,  
chaque centre devra pourvoir à l'approvisionnement  
de ces différents ingrédients

|                                      |                                   |                            |
|--------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|
| Examen : <b>Brevet Professionnel</b> | Session 2005                      | MATIERES D'ŒUVRE VARIABLES |
| Spécialité : <b>BOULANGER</b>        | U 10 : Fabrication d'une commande |                            |
| Temps alloué : <b>12 heures</b>      | Coefficient : <b>12</b>           | 1 sur 1                    |

## Documents d'évaluation

évaluation en cours de travail grille n° 1

évaluation des produits (aspect final) grille n° 2

évaluation des produits (gustatif) grille n° 3

fiche récapitulative des notes

|                                     |                         |   |
|-------------------------------------|-------------------------|---|
| Rappel référentiel (sur 20 points)* | Fiche des recettes      | 1 |
|                                     | Organisation du travail | 1 |
|                                     | Pains classiques        | 6 |
|                                     | Pains spéciaux          | 5 |
|                                     | Viennoiseries           | 5 |
|                                     | Décor                   | 1 |
|                                     | Produits traiteur       | 1 |

### Ventilation des points sur les différents plans

| Fabrications                              | Suivi de fabrication | Aspect final | Aspect gustatif | Total par fabrication | Total par poste*  |
|---|----------------------|--------------|-----------------|-----------------------|-------------------|
| Fiche des recettes (10 recettes)          | 10                   |              |                 | 10                    | 10                |
| Organisation du travail (10 fabrications) | 10                   |              |                 | 10                    | 10                |
| Pain courant en pousse lente              | 10                   | 15           |                 | 25                    | 60                |
| Pain de tradition française               | 15                   | 15           | 5               | 35                    |                   |
| Pain spécial n° 1                         | 8                    | 10           | 4               | 22                    | 50                |
| Pain spécial n° 2                         | 8                    | 10           |                 | 18                    |                   |
| Pain aromatique                           | 4                    | 5            | 1               | 10                    |                   |
| Viennoiserie briochée                     | 10                   | 10           | 5               | 25                    | 50                |
| Viennoiserie feuilletée                   | 10                   | 10           | 5               | 25                    |                   |
| Décor                                     | 5                    | 5            |                 | 10                    | 10                |
| Produits traiteur                         | 4                    | 4            | 2               | 10                    | 10                |
| <b>TOTAL</b>                              |                      |              |                 |                       | <b>200 points</b> |