

Session octobre 2005

*BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER*

DIAGRAMME DE  
PRODUCTION

U . 41

*SUJET*

*Coefficient : 3*

*Durée : 3 heures*

## PRESENTATION GENERALE

Vous êtes chargé d'organiser la production journalière d'une boulangerie , pour vous et un ouvrier. Le magasin ouvre ses portes à 6 h 30.

*Vous avez :*

- La liste des produits à fabriquer.
- Les impératifs techniques et commerciaux.
- le descriptif du matériel

*Vous devez :*

- Déterminer :
  - Le nombre de pétrissées, leur composition, leur nature, la liste et les quantités de matières premières à mettre en œuvre.
  - Le nombre de fournées nécessaires, ainsi que leur composition.
- Compléter la liste du personnel en déterminant les compétences de chacun ainsi que les horaires de travail.
- Planifier les fabrications, en fonction des contraintes qui vous sont imposées et des choix que vous avez faits.
- Répartir la charge de travail entre vous et votre aide en fonction des compétences de chacun.

*Recommandations :*

- Vous devez privilégier la qualité des produits mis à la vente.
- Vous pouvez justifier vos choix sur les annexes fournies ou sur des feuilles supplémentaires, par tous commentaires que vous jugerez utiles et nécessaires.

*Indications complémentaires*

L'usage de la calculatrice est autorisé.

**L'échange de calculatrices entre candidats est interdit.**

Examen : Brevet Professionnel	Session Octobre 2005	SUJET
Spécialité: BOULANGER	E4 (U41): Diagramme de Production	
Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3	1 sur 10	