

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

Liste et utilisation des documents et annexes mis à votre disposition

Pagination	Libellé – contenu	Utilisation
3/10	Commande pour la journée complète	
4/10	Descriptif du matériel disponible	
5/10	Ressources en personnel	A rendre en fin d'épreuve
6/10	Tableau récapitulatif des quantités à fabriquer	A rendre en fin d'épreuve
7/10	Tableau de répartition des cuissons	A rendre en fin d'épreuve
8/10	Tableau des recettes sur une base de 1Kg de farine	A rendre en fin d'épreuve
9/10	Planning d'organisation	A rendre en fin d'épreuve
10/10	Planning d'organisation	Brouillon

Examen : Brevet Professionnel	Session Octobre 2005	SUJET
Spécialité: BOULANGER	E4 (U41): Diagramme de Production	
Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3	2 sur 10	

Commande pour la journée complète

Tous les poids sont donnés en pâte.

Pour l'ouverture du magasin	Pour le reste de la journée
<p>Pain de tradition française</p> <ul style="list-style-type: none"> • 75 pains pesés à 550 g • 90 baguettes pesées à 350 g • 20 bâtards pesés à 330 g • 50 petits pains pesés à 80 g 	<p>Pain de tradition française</p> <ul style="list-style-type: none"> • 150 pains pesés à 550 g • 180 baguettes pesées à 350 g • 40 bâtards pesés à 330 g • 100 petits pains pesés à 80 g
	<p>Pains spéciaux</p> <ul style="list-style-type: none"> • 20 pains de campagne pesés à 400 g • 48 baguettes de campagne pesées à 350 g • 20 pains au levain pesés à 650 g • 25 pains au son pesés à 350 g • 20 pains de méteil pesés à 500 g
<p>Viennoiserie</p> <ul style="list-style-type: none"> • 36 demi baguettes viennoises pesées à 170 g • 50 croissants • 30 pains au chocolat • 20 petites brioches à tête pesées à 40g 	<p>Viennoiserie</p> <ul style="list-style-type: none"> • 100 croissants • 70 pains au chocolat • 40 petites brioches à tête pesées à 40g • 18 brioches couronnes pesées à 300g • 18 brioches tressées pesées à 300 g

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

Descriptif du matériel disponible

Matériel	Caractéristiques
1 four bi énergie	Surface de cuisson : 12 m ² Nombre de bouche : 8 3 étages chauffés gaz 1 étage électrique
1 chambre de fermentation contrôlée pour le pain	Capacité : 12 tapis de four
1 chambre de fermentation contrôlée à deux compartiments réglage indépendant	réservée à la viennoiserie feuilletée
1 pétrin à bras plongeant	Contenance 200 litres
1 batteur avec 2 cuves	Contenance 20 et 40 litres
1 laminoir	
1 diviseuse	24 divisions
1 façonneuse	
1 tour réfrigéré	2 ou 3 portes pour stockage des pâtes fermentées et matières premières périssables
1 chambre froide Parisiens	Froid positif pour le pointage retardé En nombre suffisant

Examen : Brevet Professionnel	Session Octobre 2005	SUJET
Spécialité: BOULANGER	E4 (U41): Diagramme de Production	
Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3	4 sur 10	

A rendre en fin d'épreuve

Ressources en personnel

Complétez le tableau suivant :

Personnel	Coefficient	Qualification	Horaires de travail	Légende imposée
Vous-même		Titulaire du brevet de maîtrise	De A	Pétrissage : couleur bleue <input type="checkbox"/> Manipulation : couleur jaune <input type="checkbox"/> Cuisson : couleur rouge <input type="checkbox"/> Mise au froid : ———→
Ouvrier		<ul style="list-style-type: none"> Personnel de fabrication titulaire d'un CAP ayant plus d'un an d'ancienneté. 	De A	Pétrissage : couleur bleue <input checked="" type="checkbox"/> Manipulation : couleur jaune <input checked="" type="checkbox"/> Cuisson : couleur rouge <input checked="" type="checkbox"/> Mise au froid : ———→

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

TABEAU DE REPARTITION DES CUISSONS (indiquer le détail de chacune des pétrissées ainsi que la correspondance en tapis de four)

	Fournée n° 1		Fournée n° 2		Fournée n° 3		Fournée n° 4		Fournée n° 5		Fournée n° 6		Fournée n° 7		Fournée n° 8		
	Détail pièces	Détail tapis	Détail pièces	Détail tapis	Détail pièces	Détail tapis	Détail pièces	Détail tapis	Détail pièces	Détail tapis	Détail pièces	Détail tapis	Détail pièces	Détail tapis	Détail pièces	Détail tapis	
Pain de tradition française	Pains	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	
	Baguettes	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	
	Bâtards	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	
	Petits pains	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	
	Pétrissée n°	Pétrissée n°		Pétrissée n°		Pétrissée n°		Pétrissée n°		Pétrissée n°		Pétrissée n°		Pétrissée n°		Pétrissée n°	
Autres pains	pains de campagne	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	
	baguettes de campagne	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	
	Pains au levain	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	
	Pains au son	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	
	Pains de méteil	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	
	Nb de tapis	Nb de tapis	Nb de tapis	Nb de tapis	Nb de tapis	Nb de tapis	Nb de tapis	Nb de tapis	Nb de tapis	Nb de tapis	Nb de tapis	Nb de tapis	Nb de tapis	Nb de tapis	Nb de tapis	Nb de tapis	
Viennoiseries		Plaques		Plaques		Plaques		Plaques		Plaques		Plaques		Plaques		Plaques	
	croissants																
	pains au chocolat																
	demi baguettes viennoises																
	Petites brioches à tête																
Brioches couronnes																	
Brioches tressées																	
	Total	Total	Total	Total	Total	Total	Total	Total	Total	Total	Total	Total	Total	Total	Total	Total	

Examen : Brevet Professionnel
Spécialité: BOULANGER
Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3

Séssion 2005
E4 (U4): Diagramme de Production
SUJET

