

Session octobre 2005

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

**FABRICATION
D'UNE COMMANDE**

U . 10

SUJET

Coefficient : 12

Durée : 12 heures

FABRICATION D'UNE COMMANDE

L'épreuve se déroule en 12 heures réparties en 2 journées de et heures.

Vous devez en tenant compte des impératifs cités sur les documents :

- Compléter le tableau des recettes (**document 1**) à rendre au jury
- Compléter le tableau des ingrédients (document 2)

- Etablir en double exemplaire une fiche d'organisation de votre travail (**document 3 à rendre au jury** et document 4)

- Exécuter la fabrication en vous conformant aux fiches techniques rédigées au préalable.

- Exécuter le rangement et le nettoyage de vos postes de travail pendant la durée de l'épreuve.

- Exposer vos fabrications sans utiliser d'accessoire. Vous disposez de 30 minutes après la fin de l'épreuve.

Tous les documents doivent être remis aux membres de jury à la fin de chaque journée.

1° CONDITIONS MATERIELLES

Vous aurez à votre disposition :

Un pétrin de litres de coulage

Un batteur de litres de coulage

Une façonneuse

Un parisien

Une chambre de pousse contrôlée réglée en permanence à 10 °C

Un tour

Un meuble frigorifique

Un four de mètres carrés pour les cuissons de pain

Un petit four ventilé ou un étage de four indépendant pour les cuissons de viennoiseries

Tous les ustensiles classiques

Examen : Brevet Professionnel	Session octobre 2005	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : 12 heures	Coefficient : 12	1 sur 11