

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

2° IMPERATIFS HORAIRES

Première journée :

de..... à

Deuxième journée:

de..... à

Cuisson de la pousse contrôlée :

de..... à

Cuisson des autres produits :

de..... à

3° IMPERATIFS PROFESSIONNELS

Aucune préparation ne vous sera fournie (pâte à décor , crème, pâte fermentée...).

Chaque commande fait l'objet d'impératifs mentionnés dans le sujet.

Examen : Brevet Professionnel	Session octobre 2005	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : 12 heures	Coefficient : 12	2 sur 11

PAIN CLASSIQUE

1° PAIN COURANT FRANCAIS

Pétrissage amélioré, pesage manuel, façonnage mécanique ou manuel.

Apprêt en chambre de pousse contrôlée réglée en permanence à 10 °C.

Cuisson en début de la deuxième journée.

Quantités	Produits	Poids cuit	Présentation
	Pains courts	500 grammes	polka
	Pains longs	400 grammes	à grignes
	Baguettes	200 grammes	à grignes
	Baguettes	250 grammes	épis

2° PAIN DE TRADITION FRANCAISE

Pétrissage amélioré selon la méthode indiquée sur le document 5/11.

Pesage manuel, façonnage manuel.

Apprêt en parisien à température ambiante. Cuisson en fin de la deuxième journée.

Quantités	Produits	Poids cuit	Présentation
	Couronnes	500 grammes	libre
	Pains longs	400 grammes	à grignes
	Bâtards	250 grammes	à grignes
	Baguettes	250 grammes	à grignes
	Ficelles	100 grammes	à grignes
	Petits pains	60 grammes	libre

Examen : Brevet Professionnel	Session octobre 2005	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : 12 heures	Coefficient : 12	3 sur 11

VIENNOISERIES

1° BRIOCHE

Base d'1,5 kilogramme de farine, utilisation du beurre obligatoire.

Pétrissage au batteur.

Apprêt en parisien à température ambiante.

Cuisson en fin de la deuxième journée.

Quantités	Produits	Poids cru
3	Brioche à tête	300 grammes
3	Tresse à 2 branches	300 grammes
2	Nanterre	200 à 300 grammes
10	Garniture crème/fruits	60 grammes
Le reste	Individuelle à tête	Selon moules disponibles

2° PATE LEVEE - FEUILLETEE

Base d'1,5 kilogramme de farine, utilisation du beurre obligatoire.

Pétrissage au batteur. Tourage et détaillage au rouleau.

Apprêt en parisien à température ambiante.

Cuisson en fin de la deuxième journée.

Quantités	Produits	Garniture	
16	Croissants		
18	Pains au chocolat	2 barres	
16	Viennoiseries de 4 formes différentes	Crème et/ou fruits	Avant cuisson

Examen : Brevet Professionnel	Session octobre 2005	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : 12 heures	Coefficient : 12	4 sur 11

TABLEAU DES RECETTES A REMPLIR EN % OU EN GRAMMES SUR UNE BASE D'UN KG DE FARINE : EXEMPLAIRE A RENDRE AU JURY

FABRICATIONS	Pain FC	Préferm. tradition	Pain tradition	Poolish campagne	Pain campagne	Pain spécial	Pain aromatique	Pain décoré	Pâte traiteur	Pâte brioche	Pâte levée feuilletée	Crème pâtissière	Pâte fermentée
Poids total de pâte nécessaire													
Poids de pâte obtenu pour une seule recette													
FARINE ORDINAIRE													
FARINE DE TRADITION													
FARINE DE GRUAU													
FARINE DE SEIGLE													
EAU													
LAIT													
OEUFS													
SEL													
LEVURE													
SUCRE													
POUDRE DE LAIT													
BEURRE													
PATE FERMENTEE													
AMELIORANT													
MALT													
POUDRE A CREME													
GARNITURE PAIN AROMATIQUE													

Examen : Brevet Professionnel	Session octobre 2005	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : 12 heures	Coefficient : 12	6 sur 11