

Session octobre 2005

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

**DIAGRAMME DE
PRODUCTION**

U . 41

Corrigé

Coefficient : 3

Durée : 3 heures

BAREME

1 ° Notation des différents tableaux sur 33 points

Sur 2 points	Ressources en personnel	1 point par salarié (horaire + qualification)
Sur 12 points	Tableau récapitulatif des quantités à fabriquer	Il y a 12 lignes : ➤ 1 point par lignes correctes
Sur 7 points	Tableau répartition des cuissons	➤ 1 point par composition de four
Sur 12 points	Tableau des recettes	Il y a 12 recettes à présenter : ➤ Enlever 0,5 point pour une petite erreur (taux d'hydratation trop fort ou trop faible ou dosage levure trop ou pas assez important) ➤ Enlever 1 point pour une recette fautive, grosse erreur (oubli d'un ingrédient, erreur sur le sel), non-respect de la législation

2° Notation du diagramme de production sur 25 points

Sur 8,5 points	- Correction horizontale des différentes fabrications	➤ 0,5 point par ligne Vérification des durées de fermentation (pétrissage, pointage, manipulations, apprêt, cuisson) ➤ Enlever 0,25 point pour une erreur et 0,5 point pour chaque ligne fautive
Sur 7,5 points	- Correction verticale des créneaux horaires	➤ 0,5 point par tranche horaire pour chaque tranche horaire, vérifier la surcharge du travail ou la sous charge de travail de l'un ou l'autre des ouvriers, la disponibilité du matériel ➤ Enlever 0,25 point pour une tranche horaire un peu délicate ou 0,5 point pour une tranche horaire irréalisable. ➤ Corriger 7,5 tranches horaires par ouvrier
Sur 3 points	- Respect de la légende	➤ Doit correspondre au sujet
Sur 3 points	- Notation de la logique professionnelle	➤ Vérifier la répartition du travail par rapport aux tâches à effectuer
Sur 1 point	Pointage retardé	➤ Utilisation de cette technique (brioche, tradition, campagne)
Sur 2 points	Travail en fermentation contrôlée	➤ Viennoiseries feuilletées, pain de tradition française.

3° Notation sur l'ensemble sur 2 points

Sur 2 points	Présentation	➤ Propreté, clarté
--------------	--------------	--------------------

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

A rendre en fin d'épreuve

Ressources en personnel

Complétez le tableau suivant :

Personnel	Coefficient	Qualification	Horaires de travail	Légende imposée
Vous-même	195	Titulaire du brevet de maîtrise	De 2heures A 9heures 30	Pétrissage : couleur bleue <input type="checkbox"/> Manipulation : couleur jaune <input type="checkbox"/> Cuisson : couleur rouge <input type="checkbox"/> Mise au froid : —————>
Ouvrier	170	<ul style="list-style-type: none">Personnel de fabrication titulaire d'un CAP ayant plus d'un an d'ancienneté.	De 5 heures A 12 heures 30	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	CORRECTION
Spécialité: BOULANGER	E4 (U41): Diagramme de Production	
Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3	1 sur 5	

TABLEAU 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	
Pains		T.	75	5 T.		T.		T.	75	5 T.		T.	75	5 T.		T.	
		90	5 T.	T.		T.	90	5 T.		T.	90	5 T.		T.		T.	
			T.	20	1 T.	T.		T.	20	1 T.		T.	20	1 T.		T.	
		50	1 T.	T.		T.	50	1 T.		T.	50	1 T.		T.		T.	
	Pétrissée n°1		Pétrissée n°1		Pétrissée n°		Pétrissée n°2		Pétrissée n°2		Pétrissée n°3		Pétrissée n°3		Pétrissée n°		
Pains de campagne		T.		T.	20	1 T.		T.		T.		T.		T.		T.	
			T.		48	2 T.		T.		T.		T.		T.		T.	
			T.		20	1 T.		T.		T.		T.		T.		T.	
			T.		25	1 T.		T.		T.		T.		T.		T.	
Autres pains		T.		T.	20	1 T.		T.		T.		T.		T.		T.	
		Nb de tapis	6	Nb de tapis	6	Nb de tapis	6	Nb de tapis	6	Nb de tapis	6	Nb de tapis	6	Nb de tapis	6	Nb de tapis	
Viennoiseries		Plaques		Plaques		Plaques		Plaques		Plaques		Plaques		Plaques		Plaques	
		4					6										
		2					5										
						2											
						3											
					1												
					3												
					3												
	Total	6	Total	4	Total	8	Total	11	Total	11	Total	11	Total	11	Total	Total	Total

Examen : Brevet Professionnel
Spécialité: BOULANGER
E4 (U4): Diagramme de Production
Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3

Session 2005
CORRECTION

3 sur 5

