

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 <b>OCTOBRE 2005</b>	<b>BAREME</b>
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	<b>Pétrissage</b> : couleur bleue <input type="checkbox"/> <b>Manipulation</b> : couleur jaune <input type="checkbox"/> <b>Cuisson</b> : couleur rouge <input type="checkbox"/> <b>Mise au froid</b> : —————>
Ouvrier	170	<ul style="list-style-type: none"> <li>Personnel de fabrication titulaire d'un CAP ayant plus d'un an d'ancienneté.</li> </ul>	De 5 heures A 12 heures 30	<b>Pétrissage</b> : couleur bleue <input checked="" type="checkbox"/> <b>Manipulation</b> : couleur jaune <input checked="" type="checkbox"/> <b>Cuisson</b> : couleur rouge <input checked="" type="checkbox"/> <b>Mise au froid</b> : —————>

Examen : Brevet Professionnel	Session Octobre 2005	CORRECTION
Spécialité: BOULANGER	E4 (U41): Diagramme de Production	
Temps alloué : 3 heures Coefficient : 3	1 sur 5	

