

Vous êtes en fin d'apprentissage dans une boulangerie du centre ville de COMPIEGNE. Quotidiennement, vous assurez différentes fabrications.

Pain de tradition française

Indiquez les quantités de matières premières nécessaires et le procédé pour réaliser la commande suivante :

- 17 baguettes pesées à 350 g
- 6 pains pesés à 550 g
- 2 fendus pesés à 550 g
- 2 pains polka pesés à 550 g
- 24 petits pains pesés à 70 g de 3 formes différentes

Pétrissage amélioré sur poolish de 2 heures (façonnage manuel).

Recette de base			Coef	Quantités à mettre en oeuvre	
Ingrédients	Poolish	Pétrissée		Poolish	Pétrissée
TOTAL					

Procédé de fabrication			
Températures		Durées	
de base	°C	1 ^{ère} vitesse	
du labo	24°C	2 ^{ème} vitesse	
de la farine	23°C	Durée du pointage	
de l'eau	°C	Durée d'apprêt	
de la cuisson	°C	Durée des cuissons	

Pain de campagne.

Indiquez les quantités de matières premières nécessaires et le procédé pour réaliser la commande suivante : 14 pièces pesées à 500 g de forme différente.

Ingrédients de base	Coef	Quantités à mettre en oeuvre

Procédé de fabrication			
Températures		Durées	
de base	°C	1 ^{ère} vitesse	
du labo	24°C	2 ^{ème} vitesse	
de la farine	23°C	Durée du pointage	
de l'eau	°C	Durée d'apprêt	
de cuisson	°C	Durée de cuisson	

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

II – MATIERES PREMIERES ET EQUIPEMENTS

1° MATIERES PREMIERES DE BASE

(3 points)

Le Boulanger, Monsieur LEFRANC, prévoit de faire une journée portes ouvertes avec la collaboration du moulin qui lui fournit la farine. Il expose différents échantillons de types de farines et des documents sur leur composition. Il décide de vous associer à cette journée.

Il vous demande :

1. d'identifier le composant qui influence les qualités plastiques des pâtes. (1 pt)

➤

2. d'indiquer quatre types de farine couramment utilisés en panification. (2 pts)

➤

➤

➤

➤

CAP BOULANGER	EP1 Préparation d'une production	SUJET
	Coefficient : 4	Durée : 2 h
		Page 3/8

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

2° AUTRES MATIERES PREMIERES

(1 point)

Une cliente vous demande quels sont les rôles de l'eau en panification. Répondez à sa question :

-
-

3° MATIÈRES PREMIÈRES ANNEXES

(1 point)

Sachant que vous utilisez du lait pour faire des croissants, une autre cliente souhaite que vous lui précisiez le rôle du lait dans la pâte :

-
-

4° EQUIPEMENTS

(1 point)

Rappelez au pré-apprenti les quatre organes de sécurité obligatoires sur la façonneuse.

-
-
-
-

CAP BOULANGER	EP1 Préparation d'une production	SUJET
	Coefficient : 4	Durée : 2 h
		Page 4/8