|  |  |
| --- | --- |
|  Académie Grenoble session 2013 |  |
| **Sujet BACCALAUREAT PROFESSIONNEL - BOULANGER PÄTISSIER**  | Sujet 1 |
| Epreuve E2.U2 Pratique professionnelle partie boulangerie |
| Coefficient 9  | Durée : 6 heures  | Feuillet : 1/4 |

***Calculatrice autorisée selon la règlementation en vigueur***

***Les pétrissages seront mécaniques***

***Les façonnages seront manuels***

***Vous disposerez d’un pétrin, d’un mélangeur et de 2 étages de four (chacun)***

***Les cuissons sur plaques se feront au four ventilé.***

Vous disposez d’un temps global de 6 heures réparti sur deux journées pour cette sous épreuve qui comporte **deux phases** :

* Une partie écrite d’organisation du travail d’une durée de 30 minutes
* Une partie pratique de fabrication de 5H30 dont 1H30 assisté d’un commis

**Organisation générale de l’épreuve**

**1ère phase : 13H30 / 15H30 ou 15h30 / 17h30 (suivant convocation)**

* 30mn : partie écrite organisation du travail
* 1h30 : partie pratique assisté d’un commis.

**2ème phase : 6H00 / 10H00 ou 8h00/ 12h00 (suivant convocation)**

* Réalisation des fabrications
* Présentation du buffet
* Dégustation et argumentation commerciale

|  |  |
| --- | --- |
| Académie Grenoble session 2013 |  |
| **Sujet BACCALAUREAT PROFESSIONNEL - BOULANGER PÄTISSIER**  | Sujet 1 |
| Epreuve E2.U2 Pratique professionnelle partie boulangerie |
| Coefficient 9  | Durée : 6 heures  | Feuillet :2/4 |

**Annexe 1**

|  |
| --- |
| **COMMANDE** |
| **Pain de tradition française, pointage retardé (poids en pâte)** Sur la base de 7 kg de farine réalisez :* 10 flutes de 0,550 kg dont 2 fendus et 2 polkas
* 12 baguettes de 0,350 kg dont 2 épis
* 20 petits pains de 0,070 kg, 4 formes différentes
* 4 ficelles de 0,150 kg
* 2 couronnes bordelaises de 0,650 kg
 |
| **Pain de campagne sur poolisch (poids en pâte)** Sur la base de 2 kg de farine réalisez :* 6 pains de 0,440 kg en 3 formes différentes
* 2 fougasses de 0, 170 kg (voir partie traiteur)
* 1 boule avec le reste de pâte (voir partie décor)
 |
| **Produits traiteur*** 2 fougasses (pâte à pain de campagne) dont 1 jambon/fromage et 1 bleu /noix
 |
| **Viennoiserie / Brioche (poids en pâte)**Sur la base de 0,500 kg de farine réalisez :* 5 têtes / 5 navettes / 5 pralinettes
 |
| **Décor thème : la moisson**Sur la base de 0 ,250 kg de farine réalisez :* Une pâte morte
* Un décor sur socle avec support (pâte à pain de campagne) sur le thème de la moisson.
 |

|  |  |
| --- | --- |
| Académie Grenoble session 2013 |  |
| **Sujet BACCALAUREAT PROFESSIONNEL - BOULANGER PÄTISSIER**  | Sujet 1 |
| Epreuve E2.U2 Pratique professionnelle partie boulangerie |
| Coefficient 9  | Durée : 6 heures  | Feuillet : 3/4 |

**ANNEXE 2 (à rendre avec la copie)**

**Fiches recettes** (à titre indicatif)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Pain de tradition française sur pâte fermentée.** | **Quantité de matières premières.** | **Températures.****Temps de pétrissages** | **Commande (poids en pâte ).** |
| Farine de traditionEau ( TH=……………………………) levuresel pâte fermentée  | 7KG………………….…………0,070 kg………………….…………………. | TB : ……………….T° Eau : ……………….Pétrissage :1ère: ……………….2ème: ………………. | * 10 flutes de 0,550 kg dont 2 fendus et 2 polkas
* 12 baguettes de 0,350 kg dont 2 épis
* 20 petits pains de 0,070 kg, 4 formes différentes
* 4 ficelles de 0,150 kg
* 2 couronnes de 0,650 kg
 |
| **Pains de campagne** |  |  |  |
| Farine de traditionFarine de seigle T170Farine complète T150Eau Levure Sel Pâte fermentée | 1,560 kg0,300kg0,100 kg1,270 L0,020 kg0,035 kg0,680 kg | TB : 60°T° Eau : ……………….Pétrissage :1ère: ……………….2ème: ………………. | * 6 pains de 0,440 kg en 3 formes différentes
* 2 fougasses de 0, 170 kg (voir partie traiteur)

1 boule de 1 kg (voir partie décor) |
| **Pâte levée / brioche** |  |  |  |
| Farine de traditionŒufsSucre Levure Sel Beurre  | 1 kg10 pieces0,150 kg0,040 kg0,020 kg0,400 kg | Pétrissage :1ère: ……………….2ème: ………………. | * 5 têtes / 5 navettes / 5 pralinettes

**Attention vous n’ utilisez que la moitié de la pâte.** |
| **Pâte morte** |  |  |  |
| Farine de seigle Farine de traditionEauMatière grasse | 0,125 kg0,125 kg0,125 L0,030 kg |  | * Réalisez un décor en relation avec le thème de la commande.
 |
| **Produit traiteur**  |  |  | * 1 fougasse jambon / fromage
* 1 fougasse noix / bleu de sassenage
 |