|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 tradition  Eau ( TH=……………………………)  levure  sel  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 tradition  Farine de seigle T170  Farine complète T150  Eau  Levure  Sel  Pâte fermentée | 1,560 kg  0,300kg  0,100 kg  1,270 L  0,020 kg  0,035 kg  0,680 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 tradition  Œufs  Sucre  Levure  Sel  Beurre | 1 kg  10 pieces  0,150 kg  0,040 kg  0,020 kg  0,400 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 tradition  Eau  Matière grasse | 0,125 kg  0,125 kg  0,125 L  0,030 kg |  | * Réalisez un décor en relation avec le thème de la commande. |
| **Produit traiteur** |  |  | * 1 fougasse jambon / fromage * 1 fougasse noix / bleu de sassenage |