|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Académie Grenoble session 2013 | |  |
| **Sujet BACCALAUREAT PROFESSIONNEL - BOULANGER PATISSIER** | | Sujet 2 |
| 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 2 |
| 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 polkas farinés * 10 baguettes de 0,350 kg dont 2 épis * 20 petits pains de 0,070 kg, 4 formes différentes * 6 ficelles de 0,150 kg * 2 grosses pièces de 0,650 kg, dont 1 couronne bordelaise et 1 vaudois, * 2 tartes salées de 0,200 kg (voir partie traiteur) |
| **Pain de méteil (poids en pâte)**  Sur la base de 2 kg de farine réalisez :   * 7 pains de 0,400 kg en 2 formes différentes au choix * 1 boule de 0,850 kg (voir partie décor) |
| **Produits traiteur (pâte à pain blanc)**   * 2 tartes salées (moutarde, tomates, fromage) |
| **Viennoiserie /PLF (poids en pâte)**  Sur la base de 0,500 kg de farine, réalisez :   * 8 pains au chocolat et 8 croissants |
| **Décor thème : les vendanges**  Sur la base de 0 ,250 kg de farine (pour le pétrissage de la pâte morte) réalisez :   * Un décor sur socle, avec support (pâte à pain de méteil) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Académie Grenoble session 2013 | |  |
| **Sujet BACCALAUREAT PROFESSIONNEL - BOULANGER PÄTISSIER** | | Sujet 2 |
| 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 polkas farinés * 10 baguettes de 0,350 kg dont 2 épis * 20 petits pains de 0,070 kg, 4 formes différentes * 6 ficelles de 0,150 kg * 2 grosses pièces de 0,650 kg, dont 1 couronne et 1 vaudois * 2 tartes salées de 0,200 kg (voir partie traiteur) |
| **Pains de méteil** |  |  |  |
| Farine de tradition  Farine de seigle T170  Farine de seigle T85  Eau  Levure  Sel  Pâte fermentée | 0,880 kg  0,530 kg  0,530 kg  1,140 L  0,020 kg  0,030 kg  0,530 kg | TB : 60°  T° Eau : ……………….  Pétrissage :  1ère: ……………….  2ème: ………………. | * 7 bâtards de 0,400 kg en 2 lamages différents   1 boule de 0,850 kg (voir partie décor) |
| **Pâte levée feuilletée** |  |  |  |
| Farine de tradition  Lait  Sucre  Levure  Sel  Œufs  Matière grasse tourage | 0,500 kg  ……… L  ……….kg  ……… kg  ……… kg  ……….kg | Pétrissage :  1ère: ……………….  2ème: ………………. | * 8 pains au chocolat et 8 croissants |
| **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** |  |  | * 2 tartes à la tomate |