

Académie Grenoble		session 2012	
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 réglementation 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 une journée 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

1^{ère} partie : 10H30 / 12H30

- 10h30 / 11h00 : partie écrite organisation du travail
- 11h00 / 12h30 : partie pratique assisté d'un commis.

Pause déjeuner : 12h30/13h30

2^{ème} partie : 13H30 / 17H30

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

Académie Grenoble		session 2012	
Sujet BACCALAUREAT PROFESSIONNEL - BOULANGER PÂTISSIER			Sujet 2
Epreuve E2.U2 Pratique professionnelle partie boulangerie			
Coefficient 9	Durée : 6 heures		Feuillet : 2 /4

Annexe 1

COMMANDE
Pain de tradition française (poids en pâte) Sur la base de 7 kg de farine réalisez : <ul style="list-style-type: none"> • 10 flutes de 0,550 kg dont 2 polkas • 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)
Pain de méteil (poids en pâte) Sur la base de 2 kg de farine réalisez : <ul style="list-style-type: none"> • 7 bâtards de 0,400 kg en 2 lamages différents • 1 boule de 0,850 kg (voir partie décor)
Produits traiteur (pâte à pain blanc) <ul style="list-style-type: none"> • 1 pissaladière • 1 tarte à la tomate
Viennoiserie /PLF (poids en pâte) Sur la base de 0,500 kg de farine, réalisez : <ul style="list-style-type: none"> • 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 : <ul style="list-style-type: none"> • Un décor sur socle, avec support (pâte à pain de méteil)

Académie Grenoble		session 2012	
Sujet BACCALAUREAT PROFESSIONNEL - BOULANGER PÂTISSIER			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	TB : T° Eau : Pétrissage : 1 ^{ère} : 2 ^{ème} :	<ul style="list-style-type: none"> 10 flutes de 0,550 kg dont 2 polkas 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)Q<
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 1,300 L 0,020 kg 0,030 kg 0,530 kg	TB : 60° T° Eau : Pétrissage : 1 ^{ère} : 2 ^{ème} :	<ul style="list-style-type: none"> 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	1 kg 0,450 L 0,100 kg 0,040 kg 0,020 kg 2 pièces 0,500 kg	Pétrissage : 1 ^{ère} : 2 ^{ème} :	<ul style="list-style-type: none"> 8 pains au chocolat et 8 croissants <p><u>Attention vous n'utilisez que la moitié de la détrempe.</u></p>
Pâte morte			
Farine de seigle Farine de tradition Eau Matière grasse	0,125 kg 0,125 kg 0,125 L 0,030 kg		<ul style="list-style-type: none"> Réalisez un décor en relation avec le thème de la commande.
Produit traiteur			<ul style="list-style-type: none"> 1 pissaladière et 1 tarte à la tomate