

Académie Grenoble		session 2012	
Sujet BACCALAUREAT PROFESSIONNEL - BOULANGER PÂTISSIER			Sujet 1
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 1
Epreuve E2.U2 Pratique professionnelle partie boulangerie			
Coefficient 9	Durée : 6 heures		Feuillet :2/4

Annexe 1

COMMANDE
<p>Pain de tradition française (poids en pâte)</p> <p>Sur la base de 7 kg de farine réalisez :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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, 2 différentes
<p>Pain de campagne (poids en pâte)</p> <p>Sur la base de 2 kg de farine réalisez :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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)
<p>Produits traiteur</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 fougasses (pâte à pain de campagne) dont 1 jambon/fromage et 1 bleu /noix
<p>Viennoiserie / Brioche (poids en pâte)</p> <p>Sur la base de 0,500 kg de farine réalisez :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 5 têtes / 5 navettes / 5 pralinettes
<p>Décor thème : la moisson</p> <p>Sur la base de 0 ,250 kg de farine réalisez :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une pâte morte • Un décor sur socle avec support (pâte à pain de campagne) sur le thème de la moisson.

Académie Grenoble		session 2012	
Sujet BACCALAUREAT PROFESSIONNEL - BOULANGER PÂTISSIER			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	TB : T° Eau : Pétrissage : 1 ^{ère} : 2 ^{ème} :	<ul style="list-style-type: none"> • 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 , 2 différentes
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 : 1 ^{ère} : 2 ^{ème} :	<ul style="list-style-type: none"> • 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 : 1 ^{ère} : 2 ^{ème} :	<ul style="list-style-type: none"> • 5 têtes / 5 navettes / 5 pralinettes <p><u>Attention vous n' utilisez que la moitié de la pâte.</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 fougasse jambon / fromage • 1 fougasse noix / bleu de sassenage

