

Académie Grenoble		session 2012	
<b>Sujet BACCALAUREAT PROFESSIONNEL - BOULANGER PATISSIER</b>			Sujet 3
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<sup>ère</sup> partie : 10H30 / 12H30**

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

### **Pause déjeuner : 12h30/13h30**

### **2<sup>ème</sup> partie : 13H30 / 17H30**

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

Académie Grenoble		session 2012	
<b>Sujet BACCALAUREAT PROFESSIONNEL - BOULANGER PÂTISSIER</b>			Sujet 3
Epreuve E2.U2 Pratique professionnelle partie boulangerie			
Coefficient 9	Durée : 6 heures		Feuillet : 2 /4

### Annexe 1

COMMANDE
<p><b>Pain de tradition française (poids en pâte)</b></p> <p>Sur la base de 7 kg de farine réalisez :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 flutes de 0,550 kg dont 2 fendus</li> <li>• 10 baguettes de 0,350 kg dont 2 épis</li> <li>• 20 petits pains de 0,070 kg, 4 formes différentes</li> <li>• 6 ficelles de 0,150 kg</li> <li>• 2 couronnes différentes de 0,650 kg,</li> <li>• 1 tarte salée de 0,200 kg (voir partie traiteur)</li> <li>• 1 fougasse de 0,200 kg    "       "       "</li> </ul>
<p><b>Pain complet</b></p> <p>Sur la base de 2 kg de farine réalisez :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 8 pains de 0,400 kg en 3 formes différentes</li> <li>• 1 boule de 0,850 kg (voir partie décor)</li> </ul>
<p><b>Produits traiteur (pâte à pain blanc)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 pissaladière</li> <li>• 1 pizza : tomate/fromage</li> </ul>
<p><b>Viennoiserie /PLF (poids en pâte)</b></p> <p>Sur la base de 0,500 kg de farine, réalisez :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 15 couques de 3 formes différentes (garnissage : crème pâtissière, fournie par le centre, et fruits au sirop)</li> </ul>
<p><b>Décor thème : libre</b></p> <p>Sur la base de 0,250 kg de farine (pour le pétrissage de la pâte morte) réalisez :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Une pâte morte</li> <li>• Un décor sur socle avec support (pâte à pain complet) sur le thème de votre choix.</li> </ul>

Académie Grenoble		session 2012	
<b>Sujet BACCALAUREAT PROFESSIONNEL - BOULANGER PÂTISSIER</b>			Sujet 3
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 <sup>ère</sup> : ..... 2 <sup>ème</sup> : .....	<ul style="list-style-type: none"> <li>10 flutes de 0,550 kg dont 2 fendus</li> <li>10 baguettes de 0,350 kg dont 2 épis</li> <li>20 petits pains de 0,070 kg, 4 formes différentes</li> <li>6 ficelles de 0,150 kg</li> <li>2 couronnes différentes de 0,650 kg,</li> <li>1 tarte salée de 0,200 kg (voir partie traiteur)</li> <li>1 fougasse de 0,200 kg “ ”</li> </ul>
<b>Pains de complet</b>			
Farine complète T150 Eau Levure Sel Pâte fermentée	2,000 kg 1,400 L 0,020 kg 0,035 kg 0,600 kg	TB : 60° T° Eau : ..... Pétrissage : 1 <sup>ère</sup> : ..... 2 <sup>ème</sup> : .....	<ul style="list-style-type: none"> <li>8 pains de 0,400 kg en 3 formes différentes</li> <li>1 boule de 0,850 kg (voir partie décor)</li> </ul>
<b>Pâte levée feuilletée</b>			
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 pièce 0,500 kg	Pétrissage : 1 <sup>ère</sup> : ..... 2 <sup>ème</sup> : .....	<ul style="list-style-type: none"> <li>15 couques de 3 formes différentes (garnissage : crème pâtissière, fournie par le centre, et fruits au sirop)</li> </ul> <p><b><u>Attention vous n'utilisez que la moitié de la détrempe.</u></b></p>
<b>Pâte morte</b>			
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"> <li>Réalisez un décor en relation avec le thème de la commande.</li> </ul>
<b>Produit traiteur</b>			<ul style="list-style-type: none"> <li>1 pizza tomate / fromage</li> <li>1 pissaladière</li> </ul>

