

Toutes académies		Session 2000	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION			0006 MAL TS CBLG	
Épreuve : E1C1.U13 Techniques de fabrication - Option : Boulangerie				
Coefficient : 4	Durée : 6 heures 30		Feuillet : 1/3	

PHASE 1

D'après les éléments qui vous sont communiqués ci-dessus, établir :

- Un bon d'économat prenant en compte toutes les matières premières nécessaires en prenant en considération le levain et les pâtes à décor (annexe 1).
- Un diagramme d'organisation (annexe 2).

PHASE 2

Exécuter les fabrications demandées en respectant votre diagramme d'organisation et en appliquant la Réglementation en Vigueur.

PAIN SPÉCIAL : (avec 5 % de seigle minimum)

Pain de campagne (le levain-levure étant à votre disposition)

Réaliser la commande suivante :

5 pains courts de	400 g cuit
8 pains régionaux de 5 formes différentes	400 g cuit
2 couronnes	500 g cuit
8 baguettes à l'ancienne	250 g cuit

VIENNOISERIE

A partir d'une pâte levée (pain au lait), confectionnez :

2 couronnes coupées de	300 g en pâte
4 pièces de	350 g en pâte
au choix, spécialités régionales : tresses, etc...	
32 pièces de fourrées ou garnies	50 g cuites (100 g maxi avec garnitures)
garniture : crème pâtissière, fruits, pépites de chocolat,...	
présentation sous 4 variétés différentes.	

DÉCOR Au choix

Pâte fournie par le centre d'examen (Grise et blanche) ou pétrie par le candidat.

Pâtes brune et blanche.

Réaliser un décor cuit sur le thème de "LA MOISSON".

Diamètre 30 cm.

Toutes académies		Session 2000	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0006 MAL TS CBLG	
Épreuve : E1C1.U13 Techniques de fabrication - Option : Boulangerie				
Coefficient : 4		Durée : 6 heures 30	Feuillet : 2/3	

ANNEXE I - BON D'ÉCONOMAT (1 candidat)

MATIÈRES PREMIÈRES	PRODUITS FABRIQUÉS				
	Pain spécial	Viennoiserie	Décor	Crème cuite	Poids total en grs
Farine T. 55					
Farine de force					
Farine de seigle					
Farine complète					
Sel					
Sucre					
Levure					
Beurre					
Poudre de lait					
Poudre à flan					
Lait					
Margarine feuilletage					
Oeufs					
Fruits confits					
Fruits au sirop					
Améliorant viennoiserie					
Raisins secs					
Noix					
Pruneaux					
Pépites de chocolat					
Amidon de maïs					
Malt					
Oreillons d'abricots					
Mirabelles					
Cerises					
Sucre en grains					

Toutes académies		Session 2000		Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION		Épreuve : E1C1.U13 Techniques de fabrication - Option : Boulangerie		0006	
				MAL TS CBLG	
Coefficient : 4		Durée : 6 heures 30		Feuillet : 3/3	

N° DU CANDIDAT :

ANNEXE II - ORGANIGRAMME

	0h	1h	2h	3h	4h	5h	6h	7h
Étude du sujet								
Préparations préalables Panification								
PAIN SPÉCIAL :								
Préparations préalables Viennoiserie								
VIENNOISERIE								
Préparations décor								
DÉCOR :								

BARÈME :

A titre indicatif	
P. Spéciaux	/5
Viennoiserie	/5
Décor	/5
Respect Commande	/5
Présentation Et logique D'ensemble	/10

NOTATION

_____ /30

LÉGENDE :