

Certificat d'Aptitude Professionnelle

BOULANGER

Production

EP.2

<p><u>1^{ère} phase : écrit 0h30</u></p> <p>Phase de calcul et d'organisation du travail</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Compléter la fiche technique pour la réalisation de la commande de Pain courant ou pain de tradition française 2. Compléter le planning d'organisation de votre travail pour l'ensemble de la commande pains et viennoiseries 	<p>20 points</p>
<p><u>2^{ème} phase : pratique 6h30</u></p> <p>Travail de production :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pain courant ou pain de tradition française • Autre pain • Viennoiserie (pâte levée feuilletée) • XXXXXXX (pâte levée) <p>Hygiène et sécurité durant le travail</p> <p>Aspect des produits finis</p> <p>Dégustation des produits finis</p>	<p>90 points</p> <p>20 points</p> <p>90 points</p> <p>20 points</p>
<p>240 points</p>	

Trame Sujet 0
EP2

Toutes les pages du présent sujet sont à rendre aux membres du jury, y compris celles qui ne seront pas traitées.

Vous avez à votre disposition votre cahier de recettes personnel et devez respecter les règles d'hygiène et de sécurité dans le cadre de la réalisation de l'ensemble de la commande.

L'usage de la calculatrice est autorisé.

Votre travail écrit doit être soigné.

CAP Boulanger	Code 500 221 37	Durée : 7h	Session 2016
Épreuve EP2 - Production	SUJET 0	Coefficient : 12	Page 1 / 5

À l'issue de l'épreuve, les fabrications seront disposées directement sur le plan de travail, propre et vide et seront évaluées en termes de présentation et de dégustation.

COMMANDE À RÉALISER

**Trame Sujet 0
EP2**

✓ Pain courant

Réaliser les pains courants ou les pains de tradition française :

- XX baguettes pesées à XXX g dont XXX épis
- XX pains longs pesés à XXX g
- XX pièces pesées à XXX g façonnées en 2 formes différentes
- XX petits pains (3 formes différentes au choix du candidat) pesés à XX g

Méthode : pétrissage (avec ou sans autolyse) au choix du candidat avec apport de pâte fermentée (fournie par le Centre d'examen).

✓ Autre pain

À partir d'1 kg de farine réaliser :

- X pâtons (3 formes différentes au choix du candidat)

✓ Viennoiserie (pâte levée feuilletée)

À partir d'1 kg de farine réaliser :

- 12 croissants
- 12 pains au chocolat
- 12 pains aux raisins (la crème pâtissière est fournie par le centre d'examen)

✓ XXXXXX (pâte levée)

À partir d'1 kg de farine réaliser :

- XX petites pièces pesées à XX g et façonnées en navettes, animaux ou tresses à X branche
- Avec le reste de pâte, X tresses à X branches

Précisions

- Les pétrissages doivent être réalisés mécaniquement.
- Les façonnages sont réalisés manuellement (farinés ou non au choix du candidat).
- Pour les baguettes et pains longs des scarifications sont obligatoires.
- Pour la pâte levée feuilletée, le beurrage et le tourage se feront au rouleau. L'abaisse finale sera faite au laminoir.

CAP Boulanger	Code 500 221 37	Durée : 7h	Session 2016
Épreuve EP2 - Production	SUJET 0	Coefficient : 12	Page 2 / 5

1ère PHASE ÉCRITE (durée : 30 minutes maximum)

Vous disposez de votre cahier de recettes personnel, de la commande (page 2), de la fiche technique (document 1) et de l'organigramme de travail (document 2).

Vous devez :

- Compléter la fiche technique (document 1) pour la commande de **pain courant** ou **pain de tradition française**.
- Compléter l'organigramme de travail (document 2) en planifiant l'ensemble de la commande dans le temps imparti (6h30) et en estimant le temps de réalisation de chaque étape de fabrication en utilisant la légende proposée.

**Trame sujet 0
EP2**

2ème PHASE PRATIQUE (durée : 6h30 maximum)

Vous disposez de votre cahier de recettes personnel, de la commande (page 2), de la fiche technique que vous avez complétée (document 1) et de l'organigramme de travail que vous avez complété (document 2).

Vous devez :

- Fabriquer les productions de l'ensemble de la commande en respectant les normes d'hygiène et de sécurité, dans le temps imparti :
 - **Pain courant ou pain de tradition française**
 - **Autre pain**
 - **Viennoiseries : 12 croissants, 12 pains au chocolat, 12 pains aux raisins**
 - **XXXX** (pâte levée)
- Présenter les productions de l'ensemble de la commande.

CAP Boulanger	Code 500 221 37	Durée : 7h	Session 2016
Épreuve EP2 - Production	SUJET 0	Coefficient : 12	Page 3 / 5

Trame Sujet 0 EP2

Candidat n°:

DOCUMENT 1

Fiche technique pour le **pain courant ou de tradition française**

Compléter la fiche technique pour la commande de **pain courant ou de tradition française** :

- XX baguettes pesées à XXX g dont XXX épis
- XX pains longs pesés à XXX g
- XX pièces pesées à XXX g façonnées en 2 formes différentes
- XX petits pains (3 formes différentes au choix du candidat) pesés à XX g

Ingrédients	Recette de base (1kg de farine)	Coef ↓	Quantités à mettre en œuvre
Poids total de pâte →			

Cocher le choix du pétrin :

Spirale → Axe oblique → Bras plongeant →

Cocher la méthode de pétrissage choisie :

Lent → Amélioré → Intensifié →

Durée du Pétrissage :

1^{ère} vitesse →
2^{ème} vitesse →

CAP Boulanger	Code 500 221 37	Durée : 7h	Session 2016
Épreuve EP2 - Production	SUJET 0	Coefficient : 12	Page 4 / 5

Candidat n°:

ORGANISATION DU TRAVAIL POUR L'ENSEMBLE DE LA COMMANDE

	h	h	h	h	h	h
Pain courant ou de tradition française						
Autre pain						
Viennoiserie PLF						
Pâte levée						

**Trame sujet 0
EP2**

Légende :

- 1 carreau = 15 minutes
- Indiquer les lettres suivantes sur votre planning pour les différentes étapes :

Autolyse → **A** Pétrissage → **P** Pesage des pâtons → **Ps** Façonnage → **F**
 Beurrage → **B** Tour Double → **Td** Tour Simple → **Ts** Détaillage → **D** Cuisson → **C**

CAP Boulanger	Code 500 221 37	Durée : 7h	Session 2016
Épreuve EP2 - Production	SUJET 0	Coefficient : 12	Page 5 / 5