

Certificat d'Aptitude Professionnelle

BOULANGER

EP2 - Production

Vous devez obligatoirement restituer au jury l'intégralité du sujet à la fin de l'épreuve.

1^{ère} phase : écrit 0h30

Phase de calcul et d'organisation du travail

- Compléter la fiche technique pour la réalisation de la commande de pain de tradition française
- Compléter le planning d'organisation de votre travail pour l'ensemble de la commande pains et viennoiseries

2^{ème} phase : pratique 6h30

Travail de production :

- Pain de tradition française
- Pain de mie
- Viennoiserie (pâte levée feuilletée)
- Pain brioché (pâte levée)

Hygiène et sécurité durant le travail

Aspect des produits finis

Dégustation des produits finis

Vous avez à votre disposition votre cahier de recettes personnel.

Vous devez respecter les règles d'hygiène et de sécurité dans le cadre de la réalisation de l'ensemble de la commande.

Votre travail écrit doit être soigné.

L'usage de la calculatrice avec mode examen actif est autorisé.

L'usage de la calculatrice sans mémoire « type collègue » est autorisé.

CAP BOULANGER		Durée : 7 h	Session 2024
Épreuve EP2 - Production	SUJET 4	Coefficient : 13*	Page 1 / 5

* dont coefficient 1 pour le chef-d'œuvre pour les candidats scolaires et apprentis

COMMANDE À RÉALISER

✓ Pain de tradition française

Réaliser le pain de tradition française :

- 12 baguettes pesées à 350 g dont 2 épis
- 3 pains longs pesés à 550 g
- 3 pièces pesées à 400 g façonnées en 2 formes différentes
- 10 petits pains pesés à 80 g (3 formes différentes au choix du candidat)

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

✓ Pain de mie

À partir d'1 kg de farine, réaliser :

- Pain de mie moulé (nombre et poids au choix)

✓ Viennoiserie (pâte levée feuilletée)

À partir d'1 kg de farine, réaliser :

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

✓ Pain brioché (pâte levée)

À partir d'1 kg de farine, réaliser :

- 12 petites pièces pesées à 60 g, façonnées en 8 navettes et 4 tresses
- Avec le reste de pâte, des tresses à 2 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.

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

CAP BOULANGER		Durée : 7 h	Session 2024
Épreuve EP2 - Production	SUJET 4	Coefficient : 13*	Page 2 / 5

* dont coefficient 1 pour le chef-d'œuvre pour les candidats scolaires et apprentis

1^{ère} 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 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.

2^{ème} PHASE PRATIQUE (durée : 6h30 maximum)

*Vous disposez de votre cahier de recettes personnel, de la commande (**page 2**), d'une photocopie de la fiche technique (**document 1**) et de l'organigramme de travail (**document 2**), que vous avez complétés.*

Vous devez :

- Fabriquer et présenter les productions de l'ensemble de la commande en respectant les normes d'hygiène et de sécurité dans le temps imparti :
 - **Pain de tradition française**
 - **Pain de mie**
 - **Viennoiseries : 12 croissants courbés, 12 pains au chocolat, 12 pains aux raisins**
 - **Pain brioché**
- Présenter les fabrications de l'ensemble de la commande, disposées directement sur le plan de travail, propre et vide.

CAP BOULANGER		Durée : 7 h	Session 2024
Épreuve EP2 - Production	SUJET 4	Coefficient : 13*	Page 3 / 5

* dont coefficient 1 pour le chef-d'œuvre pour les candidats scolaires et apprentis

Candidat n° :

Poste de travail n° :

DOCUMENT 1

Fiche technique pour le pain de tradition française

Compléter la fiche technique pour la commande de pain de tradition française :

- 12 baguettes pesées à 350 g dont 2 épis
- 3 pains longs pesés à 550 g
- 3 pièces pesées à 400 g façonnées en 2 formes différentes
- 10 petits pains pesés à 80 g (3 formes différentes au choix du candidat)

Calculer la masse de pâte et le coefficient (détailler vos calculs) :

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 → ☐

Intensité → ☐

Durée du pétrissage :

1 ^{ère} vitesse →	
2 ^{ème} vitesse →	

Calcul de la température de l'eau de coulage :

T° base		← À indiquer au candidat
T° labo		
T° farine		
T° eau		

CAP BOULANGER		Durée : 7 h	Session 2024
Épreuve EP2 - Production	SUJET 4	Coefficient : 13*	Page 4 / 5

* dont coefficient 1 pour le chef-d'œuvre pour les candidats scolaires et apprentis

Candidat n° :

Poste de travail n° :

DOCUMENT 2

ORGANISATION DU TRAVAIL POUR L'ENSEMBLE DE LA COMMANDE

	h				h				h				h				h				h			
Pain de tradition française																								
Pain de mie																								
Viennoiserie (PLF)																								
Pain brioché																								

Légende :

- 1 carreau = 15 minutes (préciser les horaires de votre organigramme)
- Indiquer les lettres suivantes sur votre planning pour les différentes étapes :

Autolyse →

A

Pétrissage →

P

Pesage des pâtons →

Ps

Façonnage →

F

Tour double →

Td

Tour simple →

Ts

Détaillage →

D

Cuisson →

C

CAP BOULANGER		Durée : 7 h	Session 2024
Épreuve EP2 - Production	SUJET 4	Coefficient : 13*	Page 5 / 5

* dont coefficient 1 pour le chef-d'œuvre pour les candidats scolaires et apprentis