Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV©

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :
www.formav.co/explorer

Corrigé du sujet d'examen - BP Boulanger - E1 - Fabrication d'une commande - Session 2023

Correction Examen : Brevet Professionnel

Spécialité : Boulanger

Session 2023 - U.10 : Fabrication d’une commande

Coefficient : 12

Durée totale : 12 heures

Correction détaillée

Partie 1 : Réaliser des Pains

1-1° Pain de Tradition Française avec un apport de Levain Liquide

Vous devez peser et réaliser le façonnage de la commande suivante :

- 9 Pains longs de 400 g
- 2 Pains courts de 400 g
- 2 formes différentes de 500 g
- 2 Ficelles de 120 g
- 12 Baguettes de 250 g (dont 2 épis)

Démarche de réalisation :

1. **Pétrissage :** Utiliser un pétrin pour effectuer le pétrissage amélioré, essentiel le premier jour.
2. **Pesage :** Assurer un pesage précis de chaque pièce selon les poids indiqués.
3. **Façonnage :** Réaliser le façonnage à la main suivant les techniques appropriées pour chaque type de pain.
4. **Pointage et apprêt :** À réaliser comme proposé, la méthode est laissée au choix du candidat.
5. **Cuisson :** Planifier la cuisson au deuxième jour.

Poids total : (9 x 400 g + 2 x 400 g + 2 x 500 g + 2 x 120 g + 12 x 250 g) = 3600 g

1-2° Pain de Tradition Française sur Poolish

Réalisable à partir de 6 kg de farine en respectant les contraintes suivantes :

- Pétrissage au choix (deuxième jour)
- Pesage et façonnage manuels

Démarche de réalisation :

1. **Pétrissage :** Réaliser le pétrissage au deuxième jour.
2. **Façonnage et cuisson :** Répéter les étapes du premier pain tout en tenant compte de la méthode au choix.

Poids total : (2 x 600 g + 8 x 400 g + 3 x 120 g + 10 x 60 g) = 3920 g

Partie 2 : Réaliser des Viennoiseries

2-1° Réaliser des Brioches

Base de 1 kg de farine, avec utilisation obligatoire de beurre :

- 10 Petites brioches à tête (50 g chacune)
- 18 Pièces garnies (80-100 g chacune)
- 2 Tresses à 4 et 5 branches

Démarche de réalisation :

1. **Pétrissage :** Effectuer au batteur en respectant les indications de mise en place.
2. **Apprêt :** À température ambiante, suivre les étapes classiques de levée.
3. **Cuisson :** Programmer la cuisson pour le deuxième jour.

Poids total : (10 x 50 g + 18 x (80 à 100 g)) = entre 1540 g et 1780 g

2-2° Réaliser la Pâte Levée Feuilletée

Base de 1,5 kg de farine, travailler au batteur et laminoir. Produits à réaliser :

- 18 Croissants courbés
- 18 Pains au chocolat (2 bâtons de chocolat par pain)

Démarche de réalisation :

1. **Pétrissage :** Au batteur, suivi du tourage au laminoir.
2. **Garniture et cuisson :** Préparer et cuire dans le respect des temps de levée indiqués.

Poids total : estimation à 1440 g (variable selon garnitures).

Partie 3 : Réaliser d’autres Produits

3-1° Pain au Levain

Rafraîchir le levain le premier jour, avec 4 kg de farine comme base.

Démarche de réalisation :

1. **Rafraichi :** S'assurer de la bonne consistance du levain avant traitement.
2. **Pétrissage :** Réaliser lors de la deuxième journée.

Poids total : basé sur la quantité choisie par le candidat.

Conseils et Méthodologie

- Gérer le temps avec précision, surtout entre les deux jours d'épreuve.
- Utiliser une méthode d'organisation claire pour chacune des phases de production.

- Rappeler l'importance de l'hygiène dans le travail avec les aliments.
- Prenez soin de bien comprendre les informations des documents pour guider votre travail.
- Vérifiez et ajustez les quantités selon les besoins, notamment pour les pains et viennoiseries.

Conclusion

Ce corrigé détaille toutes les étapes à suivre pour la réalisation des différentes parties de l'épreuve de fabrication d'une commande en boulangerie. Les candidats doivent être attentifs aux indications données et gérer leur temps efficacement afin de produire des produits de qualité tout en respectant les normes requises.

© FormaV EI. Tous droits réservés.

Propriété exclusive de FormaV. Toute reproduction ou diffusion interdite sans autorisation.

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV© avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV©, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV© se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.