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 du Brevet Professionnel - Boulangerie - Fabrication d'une Commande

Session : 2023

Diplôme : Brevet Professionnel (BP)

Matière : U.10 - Fabrication d’une commande

Durée totale : 12 heures

Coefficient : 12

Correction exercice par exercice

PARTIE 1 : Réaliser des Pains

1-1° Pain de Tradition Française avec un apport de Pâte Fermentée

Énoncé : Réaliser 6 pains longs, 5 pains courts, 2 formes différentes, 3 ficelles, et 10 baguettes.

Démarche :

- Calcul des masses de pâte nécessaires :
  - Pains longs : 6 x 400 g = 2400 g
  - Pains courts : 5 x 400 g = 2000 g
  - Formes différentes : 2 x 500 g = 1000 g
  - Ficelles : 3 x 120 g = 360 g
  - Baguettes : 10 x 250 g = 2500 g
- Récapitulatif : Total = 2400 + 2000 + 1000 + 360 + 2500 = 8260 g.

Réponse : Préparer 8260 g de pâte fermentée.

1-2° Pain de Tradition Française avec un apport de Levain Liquide

Énoncé : Réaliser 2 couronnes, 12 pains longs, 3 ficelles, 8 petits pains.

Démarche :

- Calcul de masse de pâte :
  - Couronnes : 2 x 600 g = 1200 g
  - Pains longs : 12 x 400 g = 4800 g
  - Ficelles : 3 x 120 g = 360 g
  - Petits pains : 8 x 60 g = 480 g
- Récapitulatif : Total = 1200 + 4800 + 360 + 480 = 6820 g.

Réponse : Préparer 6820 g de levain pour le pain.

PARTIE 2 : Réaliser des Viennoiseries

2-1° Réaliser des Brioches

Énoncé : Réaliser 10 petites brioches, 18 pièces garnies, 1 tresse à 5 branches et 1 tresse à 6 branches.

Démarche :

- Total de masse de pâte :
    - Petites brioches : 10 x 50 g = 500 g
    - Pièces garnies : 18 pièces (80-100 g) = 1620 g (en moyenne 90 g chacune)
    - Tresse 5 branches : poids libre
    - Tresse 6 branches : poids libre

Réponse : Prévoir 2120 g de pâte (approximativement).

2-2° Réaliser la Pâte Levée Feuilletée

Énoncé : Réaliser 18 croissants, 18 pains au chocolat, et 18 autres viennoiseries.

Démarche :

- Calcul de la masse :
    - Croissants : 18 pièces (environ 80 g) = 1440 g
    - Pains au chocolat : 18 pièces (environ 80 g) = 1440 g
    - Autres viennoiseries : 18 pièces (environ 80 g) = 1440 g
- Total : 4320 g.

Réponse : Prévoir au moins 4320 g de pâte levée feuilletée.

2-3° Garnir des viennoiseries

Énoncé : Garnitures sucrées avec 2 crèmes.

Démarche : Utiliser les crèmes nécessaires pour les pièces garnies, veiller à la présentation finale et à la conformité avec le thème.

Réponse : Prévoir au moins deux types de crèmes (ex: Crème Pâtissière, Crème d'Amande).

PARTIE 3 : Réaliser d'autres produits

3-1° Pain au levain

Énoncé : Rafraichi le levain, pétrissage au batteur le 2ème jour.

Démarche : Prévoir 4 kg de farine sans compter le levain, respect du poids de pâte.

Réponse : Réaliser au moins 4 kg de pâte qui pourra être utilisée dans les différentes formes choisies.

3-2° Pain nutrition

Énoncé : Apport de blé B1, pâte pétrie au batteur.

Démarche : Prévoir 2 kg de pâte, respect du dosage de pré-fermentation.

Réponse : Prévoir 2 kg de farine pour le pain nutrition.

3-3° Pain aromatique

Énoncé : Construire un pain à partir de 10 ingrédients.

Démarche :

- Choix des ingrédients et cohérence avec les pertes potentielles pour des sandwichs.

Réponse : Composer un pain aromatique à partir des ingrédients disponibles.

3-4° Produits de restauration

Énoncé : Élaborer des tartines chaudes et un sandwich.

Démarche : Réaliser au moins 4 pièces identiques de chaque type en respectant les ingrédients du panier.

Réponse : Tartines chaudes et sandwich réalisés avec ingrédients disponibles.

3-5° Décor

Énoncé : Réaliser une pièce sur un thème libre avec 2 types de pâtes.

Démarche : Prévoir 5 kg de pâte levée et 2 kg pour la pâte morte. Utilisation de gabarits.

Réponse : Confection d'un décor au thème libre avec des matériaux adéquats.

Méthodologie et conseils

- **Gestion du temps :** Ne pas passer trop de temps sur une seule partie, toujours garder un œil sur l'ensemble du planning.
- **Présentation des documents :** Soigner la clarté et propreté car ces documents sont notés sur leur clarté.
- **Anticipation des tâches :** Organiser les tâches de manière efficace pour ne pas se retrouver bloqué le deuxième jour.
- **Collaboration avec le commis :** Utiliser efficacement l'aide du commis pour les tâches simples afin de se concentrer sur les aspects techniques.
- **Préparer le décor à l'avance :** S'assurer que tout est prêt pour le décor en avance pour éviter le stress de dernière minute.

© 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.