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 de l'examen de Brevet Professionnel Boulanger - Session 2023

Spécialité : Boulanger - U.10 : Fabrication d’une commande

Coefficient : 12

Durée totale : 12 heures

Correction des exercices

PARTIE 1 : Réaliser des Pains

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

Le candidat doit réaliser la quantité spécifiée de pains suivant un cahier des charges précis.

- 8 Pains longs de 400 g : Total = 8 x 400 g = 3200 g
- 3 Pains courts de 400 g : Total = 3 x 400 g = 1200 g
- 2 formes différentes (ex : bâtard et pain rond) de 600 g : Total = 2 x 600 g = 1200 g
- 2 Ficelles Baguettes de 120 g : Total = 2 x 120 g = 240 g
- 12 Baguettes de 250 g : Total = 12 x 250 g = 3000 g

Calcul global : 3200 + 1200 + 1200 + 240 + 3000 = 7780 g. Les candidats doivent s’assurer d’avoir une bonne gestion des quantités pour le pétrissage afin de réaliser la pâte fermentée en conséquence.

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

Premièrement, s'assurer que toutes les étapes de pétrissage sont respectées.

- 2 Couronnes de 600 g : 2 x 600 g = 1200 g
- 8 Pains longs de 400 g : 8 x 400 g = 3200 g
- 3 Ficelles de 120 g : 3 x 120 g = 360 g
- 8 Petits pains de 60 g : 8 x 60 g = 480 g

Calcul global : 1200 + 3200 + 360 + 480 = 5280 g. Il est important que les candidats choisissent le nombre de baguettes en fonction de la pâte restante pour éviter le gaspillage.

PARTIE 2 : Réaliser des Viennoiseries

2-1° Réaliser des Brioches

Pour les brioches, le candidat doit respecter les poids crus puis surveiller les cuissons.

- 10 Petites brioches à tête de 50 g : 10 x 50 g = 500 g
- 18 Pièces garnies avant cuisson (80-100 g) : Comptez une moyenne de 90 g par pièce, soit 18 x 90 g = 1620 g
- 2 Tresses (5 et 6 branches) : Approximativement 200 g par tresse totalisant 400 g.

2-2° Réaliser la Pâte Levée Feuilletée

Les procédures de pétrissage doivent être appliquées correctement.

- 18 Croissants courbés : Poids cuit typique de 80g = 1440 g
- 18 Pains au chocolat : Poids cuit typique de 80g = 1440 g

2-3° Garnir des Viennoiseries

Les candidats doivent utiliser les crèmes désignées pour garnir les viennoiseries. Au moins 2 des crèmes doivent être utilisées.

- Utilisations : crème pâtissière, crème d'amande, etc. Variété des garnitures est permise.

PARTIE 3 : Réaliser d'autres produits

3-1° Pain au levain

Élaborer un pain au levain avec un respect total des dosages de farine.

- 4 kg de farine, levain et levure dosés conformément à la réglementation.

3-2° Pain Nutrition

Le candidat doit préparer un pain au son d'avoine avec 2 kg de farine, et un bon dosage de pré-fermentation.

- Pesage libre à la discrétion du candidat, forme à choisir.

3-3° Pain aromatique

Réaliser un pain aromatique à partir des ingrédients présentés.

- Ingrédients à respecter : chorizo, noix, bleu d'Auvergne, etc.

3-4° Produits de restauration

Les variantes chaude et froide de tartine et sandwichs doivent être réalisées.

- Respect des ingrédients du panier, et application pour garantir la qualité.

3-5° Décor

Création d'une pièce de décor sur le thème de Saint Valentin, incluant pâte levée et pâte morte.

- Utilisation d'écritures au cornet est obligatoire pour terminer le décor.

Conseils méthodologiques

- **Gestion du Temps :** Planifiez vos 12 heures. Utilisez un chronomètre pour chaque étape afin de respecter les limites.
- **Amincissement des Produits :** Assurez-vous que toutes les quantités soient pesées correctement pour éviter des erreurs de production.
- **Utilisation des Ustensiles :** Familiarisez-vous avec le matériel à disposition pour maximiser l'efficacité lors de la préparation.
- **Contrôles de Qualité :** Vérifiez chaque étape de production, de la pétrie jusqu'au produit fini, pour assurer un bon résultat.
- **Argumentation Commerciale :** Préparez un discours clair et précis pour défendre votre choix de produits lors de l'évaluation.

Cette correction doit servir de guide pratique et aider à la compréhension des attentes et exigences de l'examen de Boulangerie.

© 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.