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 - U.10 FABRICATION D’UNE COMMANDE

**Diplôme :** Brevet Professionnel
**Matière :** Boulangerie
**Session :** 2023
**Coefficient :** 12
**Durée totale :** 12 heures

## Correction par Partie

### PARTIE 1 : Réaliser des Pains

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

**Rappel de l'énoncé :** Réaliser plusieurs types de pains avec des poids spécifiques et des grignes.

**Démarche :**

- Pour les différents types de pains, effectuer le pesage et le façonnage manuels.
- Respecter les quantités spécifiées pour chaque type de pain.
- Cuisson à réaliser le 2ème jour après le pointage et l’apprêt.

**Résultats attendus :**

- 6 Pains longs : 400 g chacun
- 4 Pains courts : 400 g chacun
- 2 Formes différentes : 500 g
- 2 Ficelles : 120 g chacune
- 11 Baguettes : 250 g chacune

#### 1-2° Pain de Tradition Française sur Poolish

**Rappel de l'énoncé :** Utiliser 6 kg de farine et réaliser des pains selon les contraintes imposées.

**Démarche :**

- Pétrissage au choix, obligation de le réaliser le 2ème jour.
- Pesage et façonnage manuels des différentes formes de pain.
- Respecter l’apprêt à température ambiante.

**Résultats attendus :**

- 2 Couronnes : 600 g chacune
- 7 Pains longs : 400 g chacun
- 2 Ficelles : 120 g chacune
- 10 Petits pains : 60 g chacun

## PARTIE 2 : Réaliser des Viennoiseries

### 2-1° Réaliser des Brioches

**Rappel de l'énoncé :** Confectionner des brioches avec des spécifications de poids et de présentation.

**Démarche :**

- Utiliser 1 kg de farine, pétrir avec du beurre.
- Cuisson le 2ème jour après un apprêt à température contrôlée.

**Résultats attendus :**

- 10 Petites brioches à tête : 50 g chacune
- 18 Pièces garnies : 80-100 g finies

### 2-2° Réaliser la Pâte Levée Feuilletée

**Rappel de l'énoncé :** Broder des croissants et pains au chocolat avec un apport de beurre.

**Démarche :**

- Pétrir 1,5 kg de farine au batteur, tourage au laminoir.
- Cuire le 2ème jour.

**Résultats attendus :**

- 18 Croissants courbés
- 18 Pains au chocolat

### 2-3° Garnir des viennoiseries

**Rappel de l'énoncé :** Utiliser au moins 2 crèmes pour garnir les viennoiseries.

**Démarche :**

- Choisir 2 types de crèmes parmi la crème pâtissière, d'amande, aromatisée ou à base de purée de fruit.
- Appliquer les garnitures avant cuisson des viennoiseries.

**Résultats attendus :** Garnir au moins 4 viennoiseries en respectant les critères de base et en ajoutant d'autres préparations au besoin.

## PARTIE 3 : Réaliser d'autres produits

### 3-1° Pain au levain

**Rappel de l'énoncé :** Fabrication d'un pain au levain avec une base de 4 kg de farine.

**Démarche :**

- Rafraichir le levain le 1er jour.
- Pétrissage le 2ème jour, façonnage et cuisson à réaliser.

**Résultats attendus :** Quantité de pièces à définir par le candidat.

### 3-2° Pain nutrition

**Rappel de l'énoncé :** Réaliser un pain nutrition avec ajout de graines à partir de 2 kg de farine.

**Démarche :**

- Pétrissage avec pré-fermentation, façonnage et cuisson au plus tard dans les 6 heures suivant le début de l’épreuve.

**Résultats attendus :** À définir par le candidat.

#### 3-3° Pain aromatique

**Rappel de l'énoncé :** Concevoir un pain aromatique avec un panier d'ingrédients.

**Démarche :**

- Utiliser 2 kg de farine et respecter les étapes de pétrissage et façonnage.

**Résultats attendus :** Nombre de pièces à la discrétion du candidat.

#### 3-4° Produits de restauration

**Rappel de l'énoncé :** Élaborer une variété de tartines et un sandwich à partir des pâtes fabriquées.

**Démarche :**

- Respecter les quantités des ingrédients fournis dans les paniers.

**Résultats attendus :**

- 4 Tartines chaudes identiques
- 4 Sandwichs froids identiques

#### 3-5° Décor

**Rappel de l'énoncé :** Réaliser un décor sur le thème "Mon métier : Boulanger !".

**Démarche :**

- Confectionner deux types de pâtes, levée et morte, avec du matériel autorisé.
- La cuisson doit respecter les contraintes de timing.

**Résultats attendus :** Une pièce de buffet répondant aux exigences.

## Méthodologie et Conseils

- Gérer son temps efficacement : Prévoir des phases pour chaque tâche et respecter les délais impartis.
- Vérifier la cohérence entre les quantités de pâte et les produits réalisés.
- Utiliser des étiquettes pour identifier clairement les produits et leurs spécificités.
- Respecter les recommandations de cuisson pour garantir une bonne qualité des produits.
- Préparer une présentation ordonnée lors de la phase finale, afin de valoriser le travail réalisé.

**© 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.