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

Proposition de Correction - Brevet Professionnel - Boulanger

Session 2023 - 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 Levain liquide

Le candidat doit réaliser plusieurs types de pains en respectant les quantités et spécificités demandées. Voici le détail pour chaque type de pain :

- **Pains longs :** 6 unités de 400 g à présenter avec 4 à 6 grignes.
- **Pains courts :** 4 unités de 400 g à présenter avec 3 à 5 grignes.
- **2 formes différentes :** 2 unités de 500 g, au choix du candidat.
- **Ficelles :** 4 unités de 120 g, lamage au choix.
- **Baguettes :** 15 unités de 250 g, entre 5 et 7 grignes (dont 2 épis).

Démarche de Résolution :

> *Le candidat devra :*
>
> - *Peser chaque ingrédient en respectant les quantités indiquées.*
> - *Effectuer le pétrissage amélioré le premier jour.*
> - *Réaliser la cuisson des pains le deuxième jour.*

Réponse :

Le candidat doit préparer les différentes pâtes rigoureusement pour que les temps de pousse soient respectés.

1-2° Pain de Tradition Française avec un apport de Pâte fermentée

Pour cette commande, il est important d'utiliser 6 kg de farine. Le candidat doit ajuster ses quantités en fonction de l'utilisation des pâtes.

Démarche de Résolution :

> - *Déterminer les quantités exactes de chaque pain à partir de la farine disponible.*
> - *Prévoir un pétrissage au choix, le deuxième jour.*
> - *La quantité de baguettes est laissée libre pour adapter le reste de la pâte.*

Réponse :

Préparer notamment 7 pains longs (4 à 6 grignes) et ajuster le nombre de baguettes pour conserver la pâte nécessaire aux sandwichs.

Partie 2 : Réaliser des Viennoiseries

2-1° Réaliser des Brioches

Le candidat doit préparer des brioches avec des spécifications claires pour la pâte et les garnitures.

Démarche de Résolution :

> - *Utiliser 1 kg de farine et un pétrissage au batteur.*
> - *Prévoir des garnitures variées selon les préférences des clients.*
> - *Cuisiner en prenant en compte la qualité de chaque pièce.*

Réponse :

Préparer 10 petites brioches de 50 g chacune et 18 pièces garnies, avec au moins deux formes et garnitures différentes.

2-2° Réaliser la Pâte Levée Feuilletée

Le candidat doit travailler avec 1,5 kg de farine et utiliser les techniques de pétrissage et de tourage appropriées.

Démarche de Résolution :

> - *Préparer les ingrédients pour les croissants et pains au chocolat.*
> - *Réaliser 18 pièces garnies avant cuisson et contrôler le poids final.*

Réponse :

Préparer 18 croissants courbés et 18 pains au chocolat, en respectant les spécifications de poids cuit.

2-3° Garnir des viennoiseries

Le but est de créer quatre viennoiseries garnies avec au moins deux crèmes au choix.

Démarche de Résolution :

> *Le candidat doit :*
> - *Choisir les crèmes à utiliser (pâtissière, d'amande, aromatisée ou à base de purée de fruit).*
> - *Garnir les viennoiseries avant leur mise au four, en utilisant des garnitures supplémentaires au besoin.*

Réponse :

Réaliser des garnitures variées en indiquant les choix précis des crèmes utilisées.

Partie 3 : Réaliser d'autres produits

3-1° Pain au levain

Utiliser 4 kg de farine sans tenir compte du levain dur pour le pain au levain.

Démarche de Résolution :

> - *Rafraîchir le levain le premier jour.*
> - *Pétrir le deuxième jour et façonner selon les choix variés.*

Réponse :

Préparer un pain au levain en prenant soin des dosages et des formes choisies.

3-2° Pain Nutrition

Le candidat doit faire un pain à base de 2 kg de farine avec une pré-fermentation.

Démarche de Résolution :

> - *S'assurer que la cuisson a lieu au plus tard 6 heures après le début du 2ème jour.*

Réponse :

Le Pain Nutrition doit être réalisé avec équilibre et précision.

3-3° Pain aromatique

Réaliser un pain selon un panier défini de dix ingrédients.

Démarche de Résolution :

> - *Utiliser 2 kg de farine pour le pétrissage au choix.*
> - *Choisir des ingrédients du panier pour l'aromatisation.*

Réponse :

Création d'un pain aromatique avec respect des ingrédients apportés.

3-4° Produits de restauration

Élaborer une variété chaude de tartine et une froide de sandwich.

Démarche de Résolution :

> - *Utiliser les pâtes fabriquées dans la commande pour les tartines.*
> - *Respecter les compositions données pour les ingrédients.*

Réponse :

Préparer 4 tartines chaudes et 4 sandwiches froids en tenant compte des quantités et ingrédients.

3-5° Décor

Réaliser une pièce de buffet sur le thème 'L'école' avec deux types de pâtes.

Démarche de Résolution :

> - *Utiliser 5 kg de pâte levée et 2 kg de pâte morte.*
> - *Prévoir une écriture au cornet et des gabarits si nécessaire.*

Réponse :

Confection des décors en respectant le thème imposé.

Conseils Méthodologiques

- **Gestion du temps :** Il est essentiel de bien planifier chaque phase de fabrication pour éviter les retards, surtout lors de la cuisson.
- **Raisonnement :** Toujours justifier vos choix en termes de technique de fabrication et de choix des ingrédients.
- **Erreurs à éviter :** Ne pas négliger les temps de repos des pâtes, qui sont cruciaux pour la texture finale du produit.
- **Présenter clairement :** Organisez vos tableaux et écrits de manière lisible et ordonnée pour faciliter l'évaluation.
- **Pratique :** Entraînez-vous avant l'examen à réaliser plusieurs types de pains et viennoiseries afin d'optimiser votre temps.

© 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.