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

Session 2023

Brevet Professionnel

BOULANGER

FABRICATION D'UNE COMMANDE

U.10

SUJET

Coefficient : 12
Durée totale : 12 heures

Le candidat répondra directement sur le sujet qu'il utilisera pendant la durée de son travail à l'exclusion de tout autre document personnel.

Documents à rendre : n° 1 à 4 (pages 7 à 10)

1ère journée : durée 4 h 00 (+ 30 mn de mise en place avec le commis)

L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen et du cahier de recettes sont autorisés durant l'heure de calculs et d'organisation
Le cahier de recette n'est pas autorisé en dehors de cette heure de calculs et d'organisation du travail.
À l'issue de cette phase, un temps de 30 minutes (hors durée de l'épreuve) est accordé pour rejoindre les laboratoires à partir des lieux de composition de l'épreuve écrite :

- **R**encontre avec les commis
- **P**assation des consignes
- **C**onnaissance des équipements

2ème journée : durée 8 h 00 (+ 30 mn de pause)

Une pause obligatoire de 30 min à définir par le candidat entre la 4ème et la 6ème heure de travail du 2ème jour (hors temps imparti à l'épreuve et positionnée dans l'organigramme de travail)
Les étiquettes de présentation, fournie par le centre d'examen, devront être remplies et positionnées sur le buffet final (Nom du produit + méthode et/ou composition).

FABRICATION D'UNE COMMANDE

Tous les documents doivent être remis aux membres du jury à la fin de chaque journée.

Une première phase écrite : d'une durée d'1 h 00 vous permet de prendre connaissance du sujet et d'organiser votre travail en complétant les documents 1 à 4. Ils seront remis au jury à la fin de l'heure et conservé pour évaluation. Une copie vous sera donnée pour la suite de l'épreuve.

- Document 1 et 2 : Tableau des recettes à remplir suivant vos quantités à mettre en œuvre, page 07 (Pains et Produits de Restauration) et page 08 (Viennoiseries et Décor)
- Document 3 : Fiche d'organisation (1er jour), page 09
- Document 4 : Fiche d'organisation (2ème jour), page 10

Pour cette première phase, le carnet personnel de recettes et la calculatrice sont autorisés.

Une deuxième phase pratique :

Pour cette deuxième phase, seul le sujet complété (documents 1 à 4) sera utilisé par le candidat à l'exclusion de tout autre document personnel.

Vous devez, en tenant compte des impératifs :

- **Partie 1** : Réaliser des pains
- **Partie 2** : Réaliser des viennoiseries
- **Partie 3** : Réaliser d'autres produits

1° Conditions matérielles :

Vous avez à votre disposition :

- Un pétrin de …… litres de coulage
- Un batteur de …… litre de coulage
- Un laminoir
- Un parisien
- Une chambre de pousse contrôlée
- Un tour
- Un meuble frigorifique
- Un four de …… m^2 pour les cuissons de pain
- Un four ventilé ou un étage de four indépendant pour les cuissons de viennoiseries
- Tous les ustensiles classiques ➔ plaque de cuisson, casseroles, culs de poule, etc…

Les candidats doivent utiliser uniquement le matériel fourni par le centre d'examen.
Tout matériel extérieur est interdit.

2° Impératifs horaires :

Première journée 4 h 30
4 h 00 (**+ 30 mn** de mise en place avec le commis) ➔ De : ..... à : .....

Deuxième journée 8 h 30
8 h 00 (**+ 30** mn de pause) ➔ De : ..... à : .....

3° Le centre d'examen vous met à disposition :

- 1 kg de pâte fermentée
- 3 kg de levain liquide, à vous de faire vos rafraichis en fonction de vos besoins.

PARTIE 1 ➔ Réaliser des Pains

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

- Le pétrissage (Pétrissage Amélioré) doit s'effectuer obligatoirement le premier jour
- Pesage manuel, façonnage manuel
- Le pointage et l'apprêt s'effectuent au choix du candidat
- Cuisson sur la deuxième journée

Quantités	Produits	Poids cuit	Présentation
6	Pains longs	400 g	Entre 4 et 6 grignes
4	Pains courts	400 g	Entre 3 et 5 grignes
2	2 formes différentes	500 g	Au choix du candidat
4	Ficelles	120 g	Lamage au choix
15	Baguettes (dont 2 épis)	250 g	Entre 5 et 7 grignes

(Si vous souhaitez réaliser vos sandwichs / tartines avec cette pâte, vous devrez l'ajouter à cette commande)

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

A partir de 6 kg de farine, réaliser la commande en tenant compte des contraintes suivantes :

- Pétrissage : méthode au choix, **obligatoirement** le deuxième jour
- Pesage manuel, façonnage manuel
- Apprêt à température ambiante

Quantités	Produits	Poids cuit	Présentation
2	Couronnes	600 g	2 Formes au choix du candidat
7	Pains longs	400 g	Entre 4 et 6 grignes
à définir avec la pâte restante	Baguettes	250 g	Entre 5 et 7 grignes
2	Ficelles	120 g	Lamage au choix
8	Petits pains	60 g	2 formes différentes

(Le choix de la quantité de baguettes est laissé libre pour garder éventuellement de la pâte pour la réalisation des sandwichs)

PARTIE 2 ➔ Réaliser des Viennoiseries

2-1° Réaliser des Brioches

- Base 1 kg de farine, utilisation du beurre obligatoire
- Pétrissage au batteur
- Apprêt à température selon laboratoire
- Cuisson sur la deuxième journée

Quantités	Produits	Poids cru	Poids cuit
10	Petites brioches à tête	50g	
18 (2 x 9 pièces)	Pièces garnies avant cuisson 2 formes et garnitures différentes		Entre 80g et 100g finies
2	1 Tresse à 4 branches 1 Tresse à 6 branches	Avec le reste de pâte	

2-2° Réaliser la Pâte Levée Feuilletée

- Base 1,5 kg de farine, utilisation du beurre obligatoire
- Pétrissage au batteur, tourage au laminoir
- Apprêt à température selon le laboratoire
- Cuisson sur la deuxième journée

Quantités	Produits	Poids cuit
18	Croissants courbés	
18	Pains au chocolat *(2 bâtons de chocolat/par pain)*	
18	Pièces garnies avant cuisson 2 formes et garnitures différentes	Entre 80g et 100g finies

2-3° Garnir des viennoiseries

Les 4 viennoiseries garnies sucrées (pâte levée feuilletée et brioche) doivent obligatoirement être réalisées avec **au moins 2 des crèmes suivantes :**

Crème Pâtissière	Crème D'amande	Crème aromatisée	Crème à base de purée de fruit

Au-delà de l'utilisation de ces 2 crèmes, le candidat est libre d'utiliser d'autres préparations et garnitures (exemple : fruits, chocolat, pâte d'amande, gâteaux de voyage, etc …) afin d'exprimer au mieux ses compétences.

Pour ces garnitures et finitions, le Centre d'examen peut mettre à disposition des Candidats les matières premières utilisées régulièrement dans le cadre de la formation.

Les viennoiseries doivent être garnies avant la mise au four. Seul des finitions (comestibles) sont autorisées après cuisson.
Le commis devra réaliser au moins l'une des crèmes, sous la responsabilité du candidat.

PARTIE 3 ➔ Réaliser d'autres produits

3-1° Pain au levain

- Rafraichi obligatoire du levain le 1er jour
- Sur une base de 4 kg de farine (sans compter l'apport de levain dur)
- Le dosage réglementaire de levure pour l'appellation « pain au levain » devra être respecté
- Pétrissage au batteur ou pétrin le 2ème jour
- Pesage manuel des pâtons (poids au choix du candidat)
- Façonnage : 2 formes différentes de votre choix

(Le nombre de pièces est laissé libre pour garder éventuellement de la pâte pour la réalisation des sandwichs / tartines)

3-2°Pain nutrition

Pain Nutrition Type 80

- Apport d'une pré-fermentation obligatoire
- Sur une base de 2 kg de farine
- Pétrissage au batteur ou au pétrin
- Pesage manuel des pâtons, poids au choix du candidat
- Forme commerciale au choix du candidat
- Cuisson au plus tard 6 h 00 après le début de l'épreuve du 2ème jour

Ce produit servira de support à l'argumentation commerciale de 5 minutes maximum qui se déroulera durant les deux dernières heures de la deuxième journée d'épreuve.

(Le nombre de pièces est laissé libre pour garder éventuellement de la pâte pour la réalisation des sandwichs / tartines)

3-3° Pain aromatique

Réaliser **un pain aromatique** (méthode de fermentation au choix) à partir d'un panier de dix ingrédients :

- sur une base de 2 kg de farine
- pétrissage au batteur ou pétrin
- pesage (poids au choix du candidat) et façonnage manuel des pâtons

Composition du panier :

	Quantités
Poivron rouge	1 pièce
Chorizo	0,200
Gruyère râpé	0,400
Jambon en tranches	0,250
Lardons fumés	0,250

	Quantités
Oignons	0,200
Noix	0,200
Bleu d'Auvergne	0,200
Betterave rouge	1 pièce
Tomates confites	0,300

(Le nombre de pièces est laissé libre pour garder éventuellement de la pâte pour la réalisation des sandwichs / tartines)

3-4° Produits de restauration

A partir :

- De l'une des pâtes fabriquées dans la commande
- Des produits mis à disposition pour la réalisation du pain aromatique
- D'un panier complémentaire de dix ingrédients

Élaborer :

- Une variété chaude de tartine (4 pièces identiques) : Ces tartines peuvent être réalisées à partir de tranches de pain cuit ou de pâte garnie avant cuisson.
- Une variété froide de sandwich (4 pièces identiques)

Composition du panier :

	Quantités
Carottes	0,150
Mozzarella	0,200
Concombre	1 pièce
Escalopes de volailles	0,200
Fromage blanc ou crème épaisse	0,200

	Quantités
Jambon de pays (tranches)	0,200
Mayonnaise (pot)	0,100
Mâche et / ou Roquette	0,100
Tomates cerise	0,200
Truite fumée	0,200

(Les centres peuvent mettre en plus à disposition des candidats, les aromates, condiments et épices utilisés régulièrement dans le cadre de la formation)

Pour les pains aromatiques et les produits de restauration, les candidats ne peuvent pas utiliser d'autres ingrédients que ceux proposés dans les paniers.

3-5° Décor

Réaliser et présenter une pièce de buffet sur le thème suivant :

L'école

Confectionner deux types de pâte pour ce décor.

- Pâte levée réalisée par le candidat (maxi 5 kg de pâte)
- Pâte morte réalisée tout ou en partie par le commis (maxi 2 kg de pâte)

Le commis devra réaliser une partie de ce décor

Une écriture au cornet est obligatoire.

(Des gabarits peuvent être apportés par le candidat.)

Possibilité de cuire tout ou partie du décor durant les 3 h 00 de travail du 1er jour

Tableau des recettes à remplir suivant votre commande **Document 1**

Notes sur 10 (points entiers) ↓

Candidat n° ➔ | | **Calcul des quantités nécessaires / 10** synthèse des documents 1 et 2➔ | |

	Les PAINS							**Produits de RESTAURATION**	
Les cases grisées ne doivent pas être complétées	**Tradition** (pétrissage 1er jour)	**Tradition** (pétrissage 2ème jour)	**Rafraichi Levain** Dur	**Rafraichi Levain** Liquide	**Pain au levain**	**Pain nutrition**	**Pain aromatique**	**Garniture Sandwichs**	**Garniture Tartines**
Poids de pâte nécessaire ➔									
Quantité de farine ➔		**6 kg**			**4 kg**	**2 kg**	**2 kg**		
Pâte employée pour les Sandwichs et Tartines ➔ (cocher la case)									
Farine ordinaire									
Farine Tradition									
Farine de seigle									
Farine complète T150									
Levain liquide									
Levain dur									
Pâte fermentée									
Eau									
Sel									
Levure									
Farine Type 80									

Tableau des recettes à remplir suivant votre commande **Document 2**

Candidat n° ➔

	VIENNOISERIES						DÉCOR	
Les cases grisées ne doivent pas être complétées	**Pâte à Brioche**	**Pâte Levée Feuilletée**	**Garniture Viennoiseries**	**Garniture Viennoiseries**	**Garniture Viennoiseries**		**Décors Pâte levée**	**Décors Pâte morte**
Quantité de Farine ➔	**1 kg**	**1,5 kg**						
Farine ordinaire								
Farine Tradition								
Farine de force								
Farine de seigle								
Farine complète T150								
Eau								
Sel								
Levure								
Lait								
Œufs								
Sucre								
Poudre de lait								
Beurre en motte								
Beurre de tourage								
Poudre à crème								

Document 3 | **Fabrication d'une commande : Organisation 1ère journée (avec Commis)**

Candidat n° ➔

Mise en place avec votre Commis

	h				↓	↓					h				h			
Calculs et Organisation							X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Tradition (pétrissage 1ier jour)	X	X	X	X														
Pâte Fermentée	X	X	X	X														
Rafraîchi Levain dur	X	X	X	X														
Pain Aromatique	X	X	X	X														
Pain Nutrition	X	X	X	X														
Brioche	X	X	X	X														
Pâte Levée Feuilletée	X	X	X	X														
Garnitures Viennoiseries	X	X	X	X														
Garnitures Viennoiseries	X	X	X	X														
Sandwichs / Tartines	X	X	X	X														
Décors pâte levée	X	X	X	X														
Décors pâte morte	X	X	X	X														

Légende :

Pâte Fermentée ➔ **PF** Poolish➔ **Po** Rafraichi Levain ➔ **RL** Autolyse ➔ **A** Pétrissage ➔ **P**

Rabat ➔ **Rb** Pesage ➔ **Ps** Beurrage ➔ **B** Tour simple ➔ **Ts** Tour double ➔ **Td** Façonnage ➔ **F**

Pause ➔ **Pause** Détaillage➔ **D** Garnitures ➔ **G** Cuisson ➔ **C**

Attention, pour le travail de votre Commis ; hachurer la case, exemple ➔ ~~**P**~~

Notes sur 10 (points entiers) (synthèse des documents 3 et 4)

Document 4 | **Fabrication d'une commande : Organisation 2ème journée**

Pertinence de l'organisation / 10 ➔

Candidat n° ➔

Clarté et propreté du document / 10 ➔

← Pause obligatoire de 30 mn →

	h		h		h		h		h		h		h		h
Pause de 30 mn obligatoire	⊠	⊠	⊠	⊠	⊠	⊠	⊠	⊠	⊠	⊠	⊠	⊠	⊠	⊠	⊠	⊠
Tradition (pétrissage 1ier jour)																
Tradition (pétrissage2ème jour)																
Pain au Levain																
Pain Aromatique																
Pain Nutrition															⊠	⊠
Brioche																
Pâte Levée Feuilletée																
Garnitures Viennoiseries																
Garnitures Viennoiseries																
Sandwichs / Tartines																
Décors pâte levée																
Décors pâte morte																

Présentation des produits (30mn)

Attention :

- Une pause obligatoire de 30 mn (hors durée de l'épreuve) est à définir par le Candidat entre la 4ème et la 6ème heure. Elle doit être positionnée dans l'organigramme de travail
- Pain Nutrition : Il devra être cuit au plus tard 6 h 00 après le début de l'épreuve du 2ème jour
- Argumentation commerciale : Elle se déroule durant les 2 dernières heures de la 2ème journée (orale 5 mn) et porte sur le Pain Nutrition
- Présentation de vos produits : les 30 dernières minutes de l'épreuve

Légende : Voir Page 09

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.