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 - Brevet Professionnel Boulanger - Session 2023

U.10 : Fabrication d’une commande

Coefficient : 12

Durée totale : 12 heures

Correction des différentes parties de l'épreuve

PARTIE 1 : Réaliser des Pains

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

Pour réaliser 6 pains longs (400 g chacun), 5 pains courts (400 g chacun), 2 formes différentes (500 g chacune), 2 ficelles (120 g chacune) et 15 baguettes (250 g chacune), le candidat doit calculer les quantités de farine, levain et autres ingrédients nécessaires. Le pesage et le façonnage se font manuellement le premier jour.

Démarche de calcul :

- Produit 1 : 6 × 400 g = 2400 g
- Produit 2 : 5 × 400 g = 2000 g
- Produit 3 : 2 × 500 g = 1000 g
- Produit 4 : 2 × 120 g = 240 g
- Produit 5 : 15 × 250 g = 3750 g

Poids total cuit : 2400 + 2000 + 1000 + 240 + 3750 = 10390 g

Conclusion : Le candidat doit veiller à la cohérence des poids pour la fabrication.

1-2° Pain de Tradition Française sur Poolish

Le candidat réalise la commande à partir de 6 kg de farine. Il doit s'assurer que le pétrissage se fait le deuxième jour avec un apprêt à température ambiante.

Produits :

- 2 couronnes de 600 g
- 8 pains longs de 400 g
- 4 ficelles de 120 g
- 10 petits pains de 60 g

Démarche de calcul :

- Couronnes : 2 × 600 g = 1200 g
- Pains longs : 8 × 400 g = 3200 g
- Ficelles : 4 × 120 g = 480 g
- Petits pains : 10 × 60 g = 600 g

Poids total cuit : 1200 + 3200 + 480 + 600 = 5280 g

Conclusion : Le candidat doit ajuster le choix des baguettes et veiller à garder de la pâte pour les sandwichs.

PARTIE 2 : Réaliser des Viennoiseries

2-1° Réaliser des Brioches

Chaque brioche doit respecter la base de 1 kg de farine avec un pétrissage au batteur. Le candidat doit donc calculer le poids de pâte nécessaire pour ses produis.

Démarche :

- 10 petites brioches (50 g chacune) : 10 × 50 g = 500 g
- 18 pièces garnies entre 80 g et 100 g. Considérons 90 g en moyenne : 18 × 90 g = 1620 g
- 1 tresse à 4 branches : poids libre.
- 1 tresse à 5 branches : poids libre.

Conclusion : La somme de la pâte pour les brioches ne doit pas dépasser 1 kg si l'on respecte les poids.

2-2° Réaliser la Pâte Levée Feuilletée

Le candidat procède avec 1,5 kg de farine, un pétrissage au batteur et un tourage au laminoir.

PARTIE 3 : Réaliser d’autres produits

3-1° Pain au levain

Rafraîchir le levain le premier jour et respecter un dosage réglementaire de levure pour l'appellation. Pétrissage au batteur ou pétrin le 2ème jour est exigé.

3-2° Pain nutrition

La pré-fermentation est obligatoire sur une base de 2 kg de farine, dans un cadre de 6 heures après le début de l'épreuve.

3-3° Pain aromatique

Réalisé avec un panier de 10 ingrédients, le candidat doit adapter ses choix et apporter des formes diverses.

3-4° Produits de restauration

Réalisation de 4 tartines chaudes et 4 sandwichs froids avec les ingrédients donnés, respectant la réglementation de quantité.

3-5° Décor

Un décor au thème libre utilisant pâte levée et pâte morte est à réaliser, avec une écriture au cornet obligatoire en présentation finale.

Méthodologie et conseils

1. Gestion du temps

Planifiez vos 12 heures de manière à respecter chaque phase pratique et écrite, surtout la cuisson et la présentation finale.

2. Rigueur dans les mesures

Utilisez toujours une balance pour garantir que vos pesées soient précises, surtout lors du pétrissage.

3. Hygiène et sécurité

Assurez-vous de respecter les normes sanitaires en manipulant les ingrédients et en utilisant le matériel fourni.

4. Visualiser les produits finis

Ayez toujours une idée claire de ce à quoi vos produits doivent ressembler pour optimiser la présentation.

5. Communication avec le commis

Exploitez au mieux l'aide du commis pendant la préparation, en répartissant les tâches efficacement.

Conclusion générale : Cette épreuve demande à la fois des compétences pratiques de boulangerie et une aptitude à gérer son temps ainsi que ses ressources.

© 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.