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 consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BP Boulanger, veuillez visiter :
bpboulanger.fr/annales-sujets-et-corriges

BP Boulanger

Brevet Professionnel Boulanger - U.10

Session 2023 • Code sujet : **23-E1-suj2** • Durée : **12 heures** • Coefficient : **12**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Calcul des recettes et organisation du travail** (2 questions) — **Page 3**
2. **Réalisation des pains** (2 questions) — **Page 6**
3. **Réalisation et garniture des viennoiseries** (3 questions) — **Page 8**
4. **Autres produits, restauration et décor** (5 questions) — **Page 10**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 15**

Sujet officiel (PDF) : https://bpboulanger.fr/assets/annales/bp-boulanger/E1 - Fabrication d'une commande/2023/BP Boulanger - E1 - Fabrication d'une commande - Session 2023 - 2-Sujet.pdf

1. Calcul des recettes et organisation du travail

En une heure, le candidat prend connaissance de la commande, calcule les quantités de matières premières et complète les documents de recettes et d'organisation. Ces documents sont remis au jury pour évaluation et servent ensuite de support à la réalisation pratique sur deux journées.

Documents 1 et 2

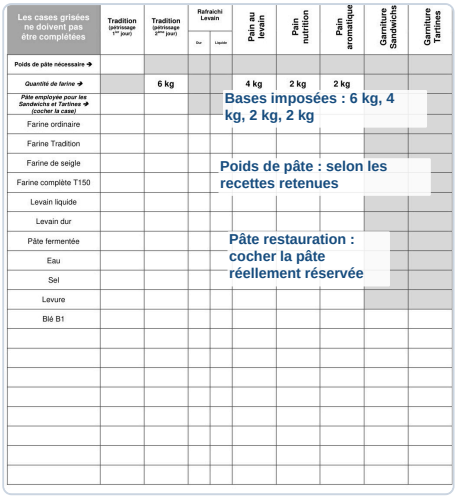
Question 1. Calculer les quantités nécessaires et compléter les tableaux de recettes pour les pains, les produits de restauration, les viennoiseries et le décor, en tenant compte des bases de farine, de la commande et des pâtes éventuellement réservées aux sandwichs ou tartines.

Les bases imposées sont fixes; les autres proportions relèvent de la recette choisie. Les poids cuits ne donnent pas seuls les poids de pâte crue : ne pas les inscrire comme poids de pâte nécessaire. Les totaux ci-dessous concernent uniquement les pièces dont les quantités et poids sont indiqués.

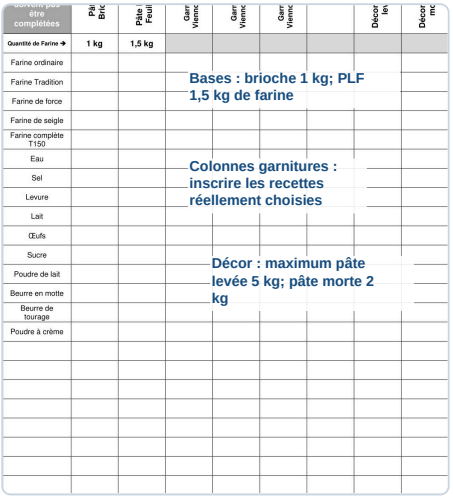
Fabrication	Données à inscrire ou respecter	Répartition
Tradition avec pâte fermentée	Commande : 6 pains longs de 400 g, 5 courts de 400 g, 2 formes de 500 g, 3 ficelles de 120 g, 10 baguettes de 250 g, dont 2 épis.	8 260 g cuits au total pour ces pièces. Ajouter la pâte réservée aux tartines ou sandwichs, si utilisée.
Tradition au levain liquide	Farine : 6 kg. 2 couronnes de 600 g, 12 pains longs de 400 g, 3 ficelles de 120 g, 8 petits pains de 60 g.	6 840 g cuits pour les pièces imposées; répartir le reste en baguettes et réserver éventuellement de la pâte aux sandwichs.
Autres pains	Pain au levain : 4 kg de farine, hors levain dur. Nutrition : 2 kg de farine avec pré-fermentation et blé B1. Aromatique : 2 kg de farine.	Levure du pain au levain conforme au dosage réglementaire. Utiliser pour le pain aromatique les dix ingrédients et quantités du panier.
Viennoiseries et décor	Brioche : 1 kg de farine; PLF : 1,5 kg. Les 18 pièces garnies de chaque pâte finissent entre 80 et 100 g. Décor : au plus 5 kg de pâte levée et 2 kg de pâte morte.	Prévoir au moins deux crèmes parmi celles proposées; le commis réalise au moins une crème. Respecter les quantités des paniers pour la restauration.

Les quantités de farine, eau, sel, levure, garnitures et pâtes fermentées non fixées par le sujet se déterminent selon les formules retenues et sont pesées dans les tableaux des documents 1 et 2.

Repères à reporter dans le document 1



Repères à reporter dans le document 2



✓ RÉPONSE À RETENIR

Tradition PF : 8 260 g cuits pour la commande indiquée. Tradition au levain liquide : 6 kg de farine et 6 840 g cuits pour les pièces imposées, hors baguettes.

Documents 3 et 4

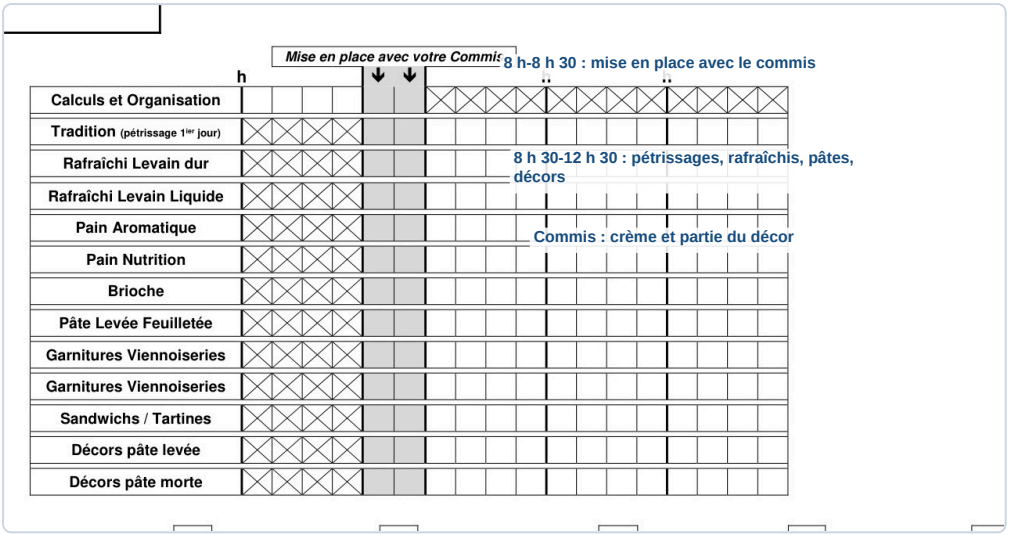
Question 2. Compléter les organigrammes des deux journées en planifiant les opérations et le travail du commis. Le deuxième jour, positionner la pause obligatoire de 30 minutes entre la quatrième et la sixième heure, prévoir la cuisson du pain nutrition au plus tard six heures après le début de la journée et réserver les 30 dernières minutes à la présentation des produits.

Exemple d'organisation : jour 1 de 8 h à 12 h 30, dont 30 minutes de mise en place avec le commis; jour 2 de 7 h à 15 h 30, dont 30 minutes de pause hors temps d'épreuve. La pause de 11 h 30 à 12 h se situe entre la quatrième et la sixième heure de travail. La cuisson du pain nutrition est achevée avant 13 h, soit dans les six heures suivant le début du jour 2.

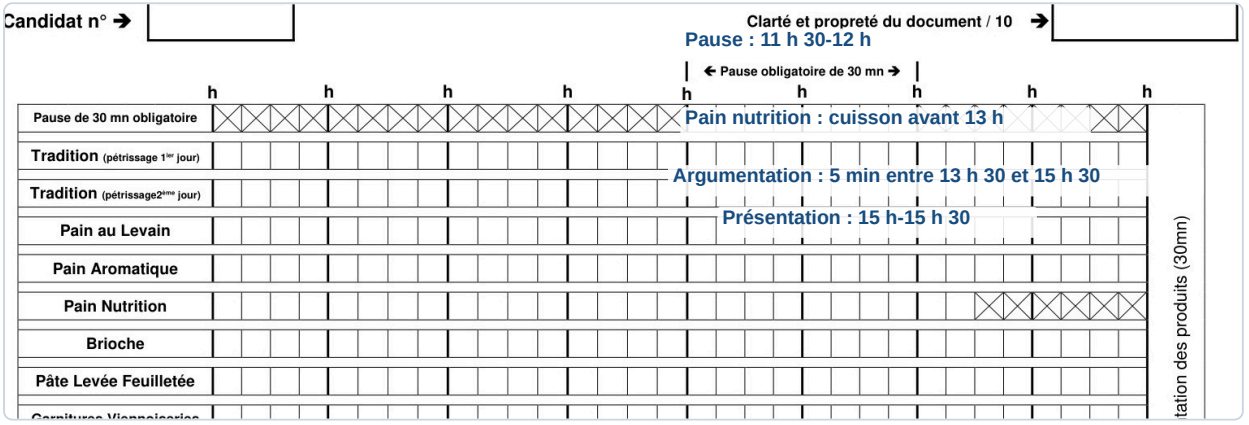
1. **Jour 1 :** pétrir la tradition avec pâte fermentée; rafraîchir les levains; préparer les pâtes de brioche et de PLF; lancer les pains nutrition et aromatique; avancer les décors. Le commis réalise une crème sous la responsabilité du candidat et une partie du décor.

2. **Jour 2 :** pétrir la tradition au levain liquide et le pain au levain; façonner, apprêter et cuire les pains. Cuire ensuite brioche et PLF, terminer les produits de restauration et les décors, puis réserver 15 h à 15 h 30 à la présentation et aux étiquettes. Prévoir l'argumentation commerciale de cinq minutes durant les deux dernières heures.

Repères d'organisation, jour 1



Repères d'organisation, jour 2



✓ RÉPONSE À RETENIR

Jour 2 : pause 11 h 30-12 h; pain nutrition cuit avant 13 h; présentation et étiquetage de 15 h à 15 h 30.

2. Réalisation des pains

La commande comprend deux fabrications de pain de tradition française, l'une avec pâte fermentée et l'autre avec levain liquide. Les quantités, poids cuits, formes, grignes, méthodes de pétrissage et conditions d'apprêt sont précisés pour chaque fabrication.

Pain de tradition française avec pâte fermentée

Question 1-1. Réaliser six pains longs, cinq pains courts, deux pains de formes différentes, trois ficelles et dix baguettes, dont deux épis. Effectuer le pétrissage amélioré le premier jour, peser et façonner manuellement, choisir le pointage et l'apprêt, puis cuire le deuxième jour en respectant les poids cuits et les indications de présentation.

Produit	Quantité	Poids cuit unitaire	Présentation
Pains longs	6	400 g	4 à 6 grignes
Pains courts	5	400 g	3 à 5 grignes
Formes différentes	2	500 g	Deux formes au choix
Ficelles	3	120 g	Lamage au choix
Baguettes	10, dont 2 épis	250 g	5 à 7 grignes

Le premier jour, effectuer le pétrissage amélioré avec l'apport de pâte fermentée. Le pointage et l'apprêt sont au choix. Peser et façonner les pâtons manuellement, puis les cuire le deuxième jour. Contrôler les poids cuits, le nombre de grignes demandé, les deux formes différentes et la réalisation des deux épis. Le poids total indiqué correspond aux produits cuits, sans ajout de pâte destinée éventuellement aux sandwichs ou tartines.

Total de la commande avec pâte fermentée

- Cuisson sur la deuxième journée

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

26 pièces • 8,26 kg cuits

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

✓ RÉPONSE À RETENIR

26 pièces au total, pour 8,26 kg de produits cuits, hors éventuelle pâte réservée aux sandwichs ou tartines.

Pain de tradition française avec levain liquide

Question 1-2. À partir de 6 kg de farine, réaliser deux couronnes, douze pains longs, trois ficelles et huit petits pains de deux formes différentes. Utiliser la pâte restante pour une quantité de baguettes laissée au choix, pétrir obligatoirement le deuxième jour, peser et façonner manuellement et conduire l'apprêt à température ambiante.

1. À partir de 6 kg de farine et avec l'apport de levain liquide, pétrir la pâte le deuxième jour selon la méthode choisie.
2. Peser et façonner manuellement les 2 couronnes, les 12 pains longs, les 3 ficelles et les 8 petits pains. Choisir deux formes pour les petits pains et deux formes pour les couronnes.
3. Utiliser la pâte restante pour les baguettes, en nombre libre. Respecter les poids cuits et les présentations du tableau.
4. Conduire l'apprêt à température ambiante, puis cuire les produits.

Total minimal de la commande avec levain liquide

- Apprêt à température ambiante

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

(Le choix de la quantité de baguettes est laissé lib[illegible] **25 pièces • 6,84 kg cuits, hors baguettes** [illegible] pâte

✓ RÉPONSE À RETENIR

Commande minimale : 25 pièces et 6,84 kg cuits, hors baguettes. Leur nombre dépend de la pâte restante.

3. Réalisation et garniture des viennoiseries

La commande comprend des brioches et des produits en pâte levée feuilletée, avec des bases de farine définies et du beurre obligatoire. Les produits garnis doivent respecter les formes et garnitures demandées, être garnis avant cuisson et présenter des finitions comestibles.

Brioches

Question 2-1. Sur une base de 1 kg de farine et avec du beurre, pétrir au batteur et réaliser dix petites brioches à tête de 50 g crus, dix-huit pièces garnies avant cuisson réparties en deux formes et garnitures différentes, ainsi qu'une tresse à cinq branches et une tresse à six branches avec le reste de pâte. Faire l'apprêt selon la température du laboratoire et cuire le deuxième jour.

1. Pétrir au batteur la pâte à brioche avec 1 kg de farine et du beurre. Fermenter selon la recette retenue.
2. Peser 10 pâtons de 50 g, soit 500 g de pâte, pour les brioches à tête. Avec la pâte restante, préparer 18 pièces garnies, réparties en 2 formes et garnitures différentes, puis une tresse à 5 branches et une à 6 branches.
3. Garnir avant cuisson, apprêter à la température du laboratoire et cuire le deuxième jour. Les pièces garnies doivent peser entre 80 et 100 g finies.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> 10 brioches à tête de 50 g crus; 18 pièces garnies, soit 2 formes et garnitures différentes; 1 tresse à 5 branches et 1 à 6 branches avec le reste de pâte.

Pâte levée feuilletée

Question 2-2. Sur une base de 1,5 kg de farine et avec du beurre, pétrir au batteur et réaliser le tourage au laminoir. Préparer dix-huit croissants courbés, dix-huit pains au chocolat avec deux bâtons par pain et dix-huit pièces garnies avant cuisson, réparties en deux formes et garnitures différentes, puis faire l'apprêt selon la température du laboratoire et cuire le deuxième jour.

Pétrir au batteur la pâte levée feuilletée avec 1,5 kg de farine et du beurre. Réaliser le tourage au laminoir, en respectant les repos au froid, puis abaisser et détailler sans écraser les couches.

1. Façonner 18 croissants courbés et 18 pains au chocolat, avec 2 bâtons par pain.
2. Préparer 18 pièces garnies avant cuisson, en 2 formes et garnitures différentes.
3. Apprêter à la température du laboratoire, puis cuire le deuxième jour. Contrôler le façonnage, la fermeture des pains au chocolat, le développement et la coloration.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> 18 croissants courbés, 18 pains au chocolat avec 36 bâtons au total et 18 pièces garnies en 2 formes et garnitures différentes.

Garnitures et finitions

Question 2-3. Réaliser les quatre variétés de viennoiseries garnies sucrées avec au moins deux crèmes parmi la crème pâtissière, la crème d'amande, une crème aromatisée et une crème à base de purée de fruit. Garnir avant cuisson, limiter les finitions après cuisson à des éléments comestibles et faire réaliser au commis au moins une crème sous la responsabilité du candidat.

Réaliser quatre variétés sucrées garnies : deux à base de brioche et deux à base de pâte levée feuilletée, en respectant les deux formes et garnitures distinctes demandées pour chaque pâte. Utiliser au moins deux crèmes parmi la crème pâtissière, la crème d'amande, la crème aromatisée et la crème à base de purée de fruit.

- Faire garnir les viennoiseries avant la mise au four.
- Confier au commis la réalisation d'au moins une crème, sous la responsabilité du candidat.
- Après cuisson, n'utiliser que des finitions comestibles.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> 4 variétés sucrées; au moins 2 crèmes, dont 1 réalisée par le commis sous la responsabilité du candidat; garniture avant cuisson et finitions comestibles.

4. Autres produits, restauration et décor

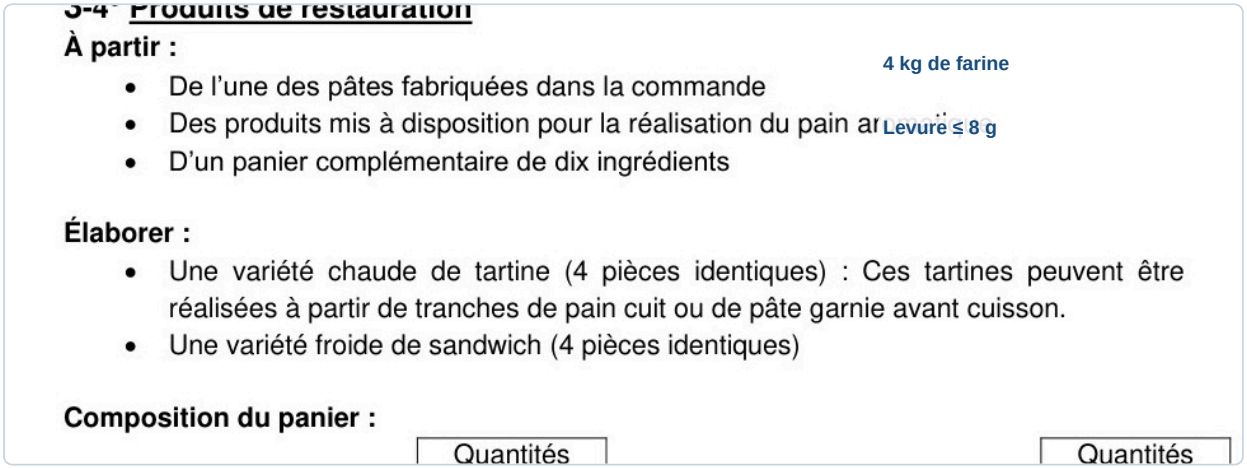
Le candidat réalise des pains au levain, nutrition et aromatique, puis une tartine chaude et un sandwich froid à partir des pâtes et ingrédients autorisés. Il confectionne aussi une pièce de buffet sur un thème libre, associant pâte levée et pâte morte avec une participation du commis.

Pain au levain

Question 3-1. Rafraîchir obligatoirement le levain le premier jour, puis pétrir au batteur ou au pétrin le deuxième jour une pâte sur une base de 4 kg de farine, sans compter l'apport de levain dur. Respecter le dosage réglementaire de levure pour l'appellation « pain au levain », peser manuellement les pâtons et façonner deux formes différentes.

1. Le premier jour, rafraîchir le levain dur et le laisser arriver à maturité.
2. Le deuxième jour, pétrir au batteur ou au pétrin avec une base de 4 kg de farine, sans compter la farine apportée par le levain dur.
3. Pour l'appellation « pain au levain », la levure boulangère est limitée à 0,2 % du poids de farine : 4 000 g × 0,002 = 8 g maximum.
4. Peser les pâtons manuellement et façonner deux formes différentes. Le poids des pâtons et le nombre de pièces sont libres.

Repère : pain au levain


3-4 Produits de restauration

À partir :

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

4 kg de farine

Levure ≤ 8 g

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

Quantités

✓ RÉPONSE À RETENIR

Rafraîchi le jour 1 ; pétrissage sur 4 kg de farine le jour 2 ; levure : 8 g maximum ; deux formes distinctes.

Pain nutrition et argumentation commerciale

Question 3-2. Réaliser un pain nutrition avec un apport de blé B1 et une pré-fermentation obligatoire, sur une base de 2 kg de farine. Choisir le poids des pâtons et la forme commerciale, cuire au plus tard six heures après le début du deuxième jour et présenter le produit lors d'une argumentation commerciale orale de cinq minutes maximum, durant les deux dernières heures de la journée.

Préparer une pré-fermentation, par exemple une poolish, puis réaliser la pâte sur une base de 2 kg de farine avec un apport de blé B1. Le sujet ne précise pas la proportion de B1 : appliquer celle de la recette retenue et reporter la quantité exacte dans le tableau de recette.

- Peser manuellement les pâtons et leur donner une forme commerciale.
- Cuire au plus tard 6 h après le début de la deuxième journée.
- Présenter le pain pendant les deux dernières heures de la journée et limiter l'argumentation orale à 5 min.

Repère : pain nutrition

Carottes	0,150	Jambon de pays (tranches)	0,200
Mozzarella	0,200	Mayonnaise (pot)	0,100
Concombre	1 pièce	Mâche et / ou Roquette	0,100
Escalopes de volailles	0,200	Tomates cerise	0,200
Fromage blanc ou crème épaisse	0,200	Truite fumée	0,200

2 kg de farine

(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.

Cuisson avant H+6

Repère : argumentation commerciale

Examen : **Brevet Professionnel**		Session **2023**	**Sujet 2**
Spécialité : **BOULANGER**	Oral : 5 min maximum	**L0** : Fabrication d'une commande	
		Page 10 sur 10	

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pain nutrition : 2 kg de farine, blé B1 et pré-fermentation ; cuisson avant H+6 ; argumentation de 5 min maximum.

Pain aromatique

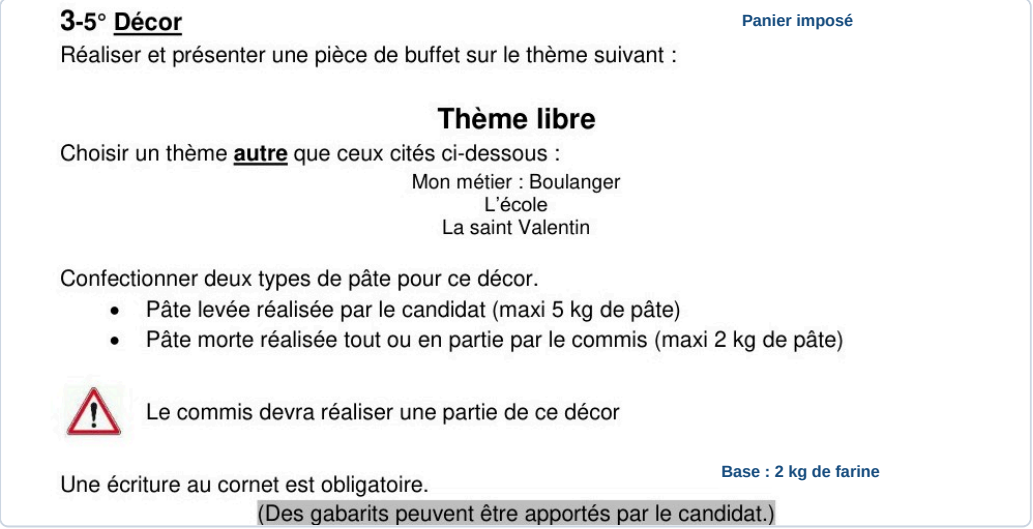
Question 3-3. Réaliser un pain aromatique sur une base de 2 kg de farine, avec la méthode de fermentation et le poids des pâtons au choix, en utilisant les ingrédients du panier imposé. Ne pas utiliser d'autres ingrédients que ceux proposés dans ce panier.

Réaliser la pâte avec 2 kg de farine et la méthode de fermentation choisie. Incorporer uniquement les ingrédients du panier imposé, en respectant les quantités indiquées :

Ingrédient	Quantité	Ingrédient	Quantité
Poivron rouge	1 pièce	Oignons	200 g
Chorizo	200 g	Noix	200 g
Gruyère râpé	400 g	Bleu d'Auvergne	200 g
Jambon en tranches	250 g	Betterave rouge	1 pièce
Lardons fumés	250 g	Tomates confites	300 g

Préparer et répartir régulièrement les garnitures sans déchirer la pâte. Le poids des pâtons et le nombre de pièces sont au choix du candidat.

Repère : panier du pain aromatique



3-5° Décor — Panier imposé

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

Thème libre

Choisir un thème **autre** que ceux cités ci-dessous :

Mon métier : Boulanger
L'école
La saint Valentin

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. — Base : 2 kg de farine

(Des gabarits peuvent être apportés par le candidat.)

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pain aromatique sur 2 kg de farine, avec les 10 ingrédients et les quantités du panier imposé.

Produits de restauration

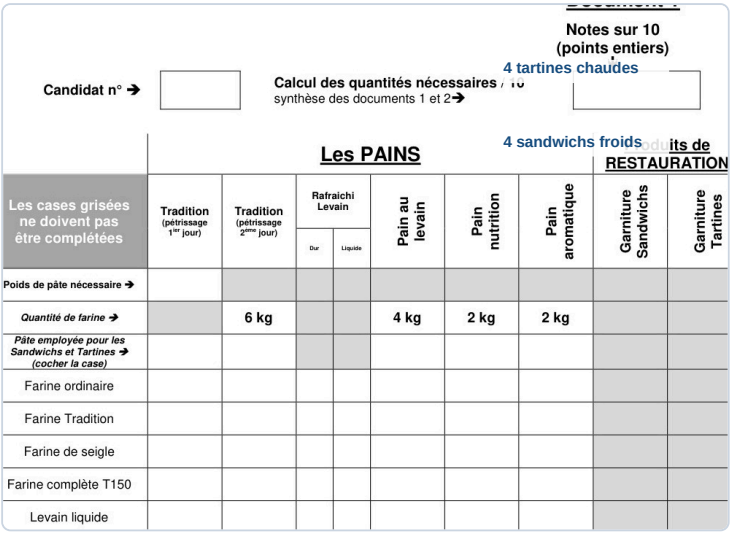
Question 3-4. À partir d'une pâte fabriquée pour la commande et des produits autorisés, élaborer une variété chaude de tartine en quatre pièces identiques et une variété froide de sandwich en quatre pièces identiques. Utiliser les ingrédients proposés dans les paniers prévus, avec les aromates, condiments et épices éventuellement mis à disposition par le centre.

Choisir une pâte fabriquée pour la commande. Réaliser une seule variété de chaque produit, en utilisant les ingrédients du panier complémentaire et, si souhaité, ceux mis à disposition pour le pain aromatique. Exemple conforme :

- **Tartines chaudes :** quatre tranches de pain garnies à l'identique avec escalope de volaille, mozzarella et tomates confites.
- **Sandwichs froids :** quatre pièces identiques garnies de jambon de pays, mayonnaise, mâche et concombre.

Cuire les tartines avec la volaille et conserver au froid les ingrédients destinés aux sandwichs jusqu'au montage. Pour ces deux réalisations, ne pas ajouter d'ingrédients hors des paniers, à l'exception des aromates, condiments et épices proposés par le centre.

Repère : produits de restauration



Notes sur 10 (points entiers)

Candidat n° ➔

Calcul des quantités nécessaires / 10
synthèse des documents 1 et 2➔

4 tartines chaudes

4 sandwichs froids

Les PAINS

its 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									

✓ RÉPONSE À RETENIR

Quatre tartines chaudes identiques et quatre sandwichs froids identiques, avec une pâte et des ingrédients autorisés.

Décor

Question 3-5. Réaliser et présenter une pièce de buffet sur un thème libre autre que « Mon métier : Boulanger », « L'école » et « La Saint-Valentin ». Confectionner une pâte levée réalisée par le candidat, dans la limite de 5 kg, et une pâte morte, réalisée tout ou en partie par le commis, dans la limite de 2 kg. Le commis doit réaliser une partie du décor et une écriture au cornet est obligatoire.

Choisir un thème libre, par exemple les saisons, sans reprendre « Mon métier : Boulanger », « L'école » ou « La Saint-Valentin ». Concevoir une pièce de buffet qui associe les deux pâtes et prévoir une réalisation identifiable du commis.

- Pâte levée réalisée par le candidat : 5 kg maximum.
- Pâte morte réalisée tout ou en partie par le commis : 2 kg maximum.
- Écriture au cornet obligatoire ; les éléments de décor peuvent être cuits tout ou partie pendant les 3 h de travail du premier jour.

Soigner l'assemblage et la stabilité de la pièce pour obtenir une présentation lisible et propre.

Repère : décor de buffet

Levain dur									
Pâte fermentée						Thème libre			
Eau									
Sel									
Levure									
Blé B1									
					Écriture au cornet obligatoire				

✓ RÉPONSE À RETENIR

Décor sur un thème libre, avec pâte levée ≤ 5 kg, pâte morte ≤ 2 kg, participation du commis et écriture au cornet.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2023)

Bilan de l'épreuve : Épreuve U.10 du Brevet Professionnel Boulanger, session 2023, code 23-E1-suj2, d'une durée totale de 12 heures et de coefficient 12. La commande porte sur des pains de tradition, au levain, nutrition et aromatique, des viennoiseries, des produits de restauration et un décor. Elle évalue le calcul des recettes, la planification, les gestes professionnels, le respect des contraintes et la présentation commerciale.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le pain de tradition avec pâte fermentée est pétri le premier jour et cuit le deuxième jour.
- Le pain nutrition comporte du blé B1 et une pré-fermentation, et cuit dans les six heures suivant le début du deuxième jour.
- Les quatre variétés garnies sucrées mobilisent au moins deux crèmes proposées et sont garnies avant cuisson.
- Les pains aromatiques et produits de restauration n'emploient que les ingrédients autorisés dans leurs paniers.

Points de vigilance & attentes du jury

- Calculer les quantités et compléter les documents de recettes pendant l'heure de phase écrite.
- Inscrire la pause de 30 minutes entre la quatrième et la sixième heure du deuxième jour.
- Vérifier poids, formes, grignes, méthodes de pétrissage et conditions d'apprêt demandés.
- Réserver les 30 dernières minutes à la présentation et remplir les étiquettes avec le nom du produit et sa méthode ou composition.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer les quantités de matières premières à inscrire dans les documents ?

Appuyez-vous sur les bases de farine indiquées et sur les recettes de référence autorisées pendant la phase écrite. Reportez les quantités dans les tableaux correspondants et tenez compte des pâtes fournies ou éventuellement réservées aux sandwichs et tartines.

Q : Quelles contraintes respecter pour le pain nutrition ?

Le pain nutrition comprend un apport de blé B1 et une pré-fermentation, sur une base de 2 kg de farine. Le candidat choisit poids et forme, mais doit le cuire au plus tard six heures après le début du deuxième jour.

Q : Comment organiser les journées et placer la pause ?

Planifiez les opérations dans les documents 3 et 4 en respectant les pétrissages et cuissons imposés. Le deuxième jour, placez une pause de 30 minutes entre la quatrième et la sixième heure, hors durée de l'épreuve.

Q : Quelles exigences s'appliquent aux viennoiseries garnies ?

Les quatre variétés sucrées garnies doivent utiliser au moins deux des crèmes proposées et être garnies avant cuisson. Les finitions après cuisson doivent être comestibles et le commis réalise au moins une crème sous la responsabilité du candidat.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboulanger.fr/assets/annales/bp-boulanger/E1 - Fabrication d'une commande/2023/BP Boulanger - E1 - Fabrication d'une commande - Session 2023 - 2-Sujet.pdf

Ressources BP Boulanger : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

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.