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

U.10 : Fabrication d’une commande

Session 2023 • Code sujet : **21SP-BP BOUL U10 - Sujet 3** • Durée : **12 heures** • Coefficient : **12**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Calcul des recettes et organisation des deux journées** (2 questions) — **Page 3**
2. **Réalisation des pains** (2 questions) — **Page 6**
3. **Réalisation et garniture des viennoiseries** (3 questions) — **Page 8**
4. **Réalisation des autres produits** (5 questions) — **Page 10**
5. **Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 13**

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 - 3-Sujet.pdf

1. Calcul des recettes et organisation des deux journées

Pendant une heure, le candidat prend connaissance de la commande, calcule les quantités nécessaires et complète les documents 1 et 2. Il établit aussi les plannings des deux journées, en intégrant les tâches du commis et les contraintes horaires de l'épreuve.

Documents 1 et 2

Question 1. Calculer les quantités nécessaires aux fabrications et compléter les tableaux de recettes pour les pains, les produits de restauration, les viennoiseries et le décor, selon les quantités de farine et les productions demandées. Indiquer la pâte qui sera utilisée pour les sandwichs et les tartines.

Pour chaque recette, reprendre les proportions choisies dans le carnet, puis appliquer le coefficient correspondant à la base de farine. Pour la tradition du 1er jour, déterminer la pâte nécessaire d'après les poids cuits et le rendement de la recette. Cocher la pâte de tradition du 2e jour pour les tartines et sandwichs, et ajouter la quantité réservée à la commande.

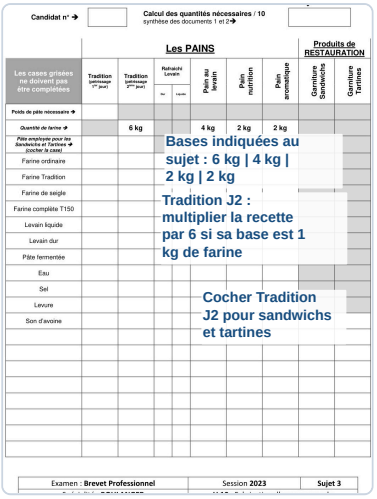
Fabrication	Production demandée	Poids ou base imposés
Tradition, jour 1	8 pains longs, 3 courts, 2 formes, 2 ficelles, 12 baguettes dont 2 épis	8 840 g cuits
Tradition, jour 2	2 couronnes, 8 pains longs, 3 ficelles, baguettes en pâte restante	4 760 g cuits, hors baguettes; farine : 6 kg
Pain au levain, nutrition, aromatique	2 formes différentes au levain; pains au son d'avoine; pain aromatique	Farine : 4 kg, 2 kg, 2 kg
Brioche	10 petites pièces, 18 pièces garnies, 2 tresses avec le reste	10 × 50 g crus; pièces garnies : 80 à 100 g finies; farine : 1 kg
Pâte levée feuilletée	18 croissants, 18 pains au chocolat, 18 pièces garnies	Farine : 1,5 kg; pièces garnies : 80 à 100 g finies
Restauration	4 tartines chaudes et 4 sandwichs froids	4 pièces identiques par variété

Respecter les bases de farine et plafonds du décor ci-dessous. Les pièces garnies sucrées doivent utiliser au moins deux crèmes parmi celles proposées; leurs garnitures sont incorporées avant cuisson.

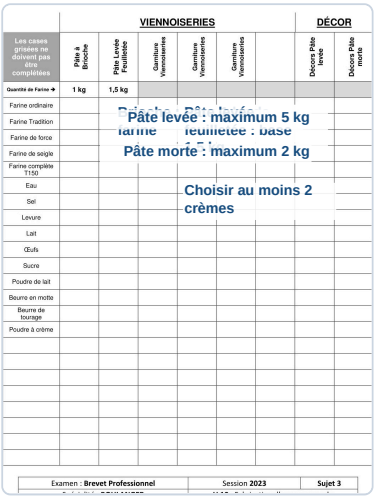
Panier aromatique	Quantités
Poivron rouge; betterave rouge	1 pièce chacun
Chorizo; gruyère râpé; jambon en tranches; lardons fumés	200 g; 400 g; 250 g; 250 g
Oignons; noix; bleu d'Auvergne; tomates confites	200 g; 200 g; 200 g; 300 g

Panier restauration	Quantités
Carottes; mozzarella; escalopes de volaille; fromage blanc ou crème épaisse	150 g; 200 g; 200 g; 200 g
Concombre	1 pièce
Jambon de pays; mayonnaise; mâche ou roquette; tomates cerise; truite fumée	200 g; 100 g; 100 g; 200 g; 200 g

Document 1 : bases de farine et choix de la pâte



Document 2 : bases, garnitures et décor



> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Tradition J1 : 8 840 g cuits. Tradition J2 : 4 760 g cuits hors baguettes. Bases farine : 6 kg, 4 kg, 2 kg, 2 kg, 1 kg et 1,5 kg selon les fabrications.

Documents 3 et 4

Question 2. Compléter les plannings des deux journées en positionnant les opérations de fabrication et les tâches confiées au commis. Le planning de la deuxième journée doit intégrer la pause obligatoire de 30 minutes entre la quatrième et la sixième heure, la cuisson du pain nutrition dans les six premières heures, l'argumentation commerciale dans les deux dernières heures et la présentation finale des produits pendant les 30 dernières minutes.

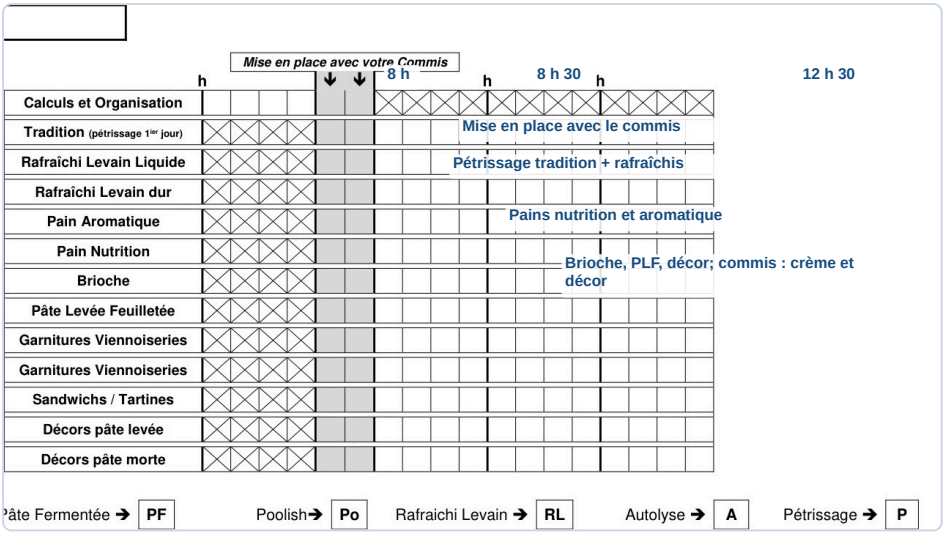
La phase écrite d'une heure est distincte des horaires de laboratoire. Exemple : jour 1 au laboratoire de 8 h à 12 h 30, avec mise en place de 8 h à 8 h 30 puis 4 h de travail. Jour 2 de 8 h à 16 h 30, pause hors épreuve de 12 h 30 à 13 h.

1. **Jour 1 :** après la mise en place, pétrir la tradition et rafraîchir les levains. Enchaîner les pétrissages nutrition et aromatique, brioche et pâte levée feuilletée; lancer les préparations du décor. Le commis réalise une crème et une partie du décor.

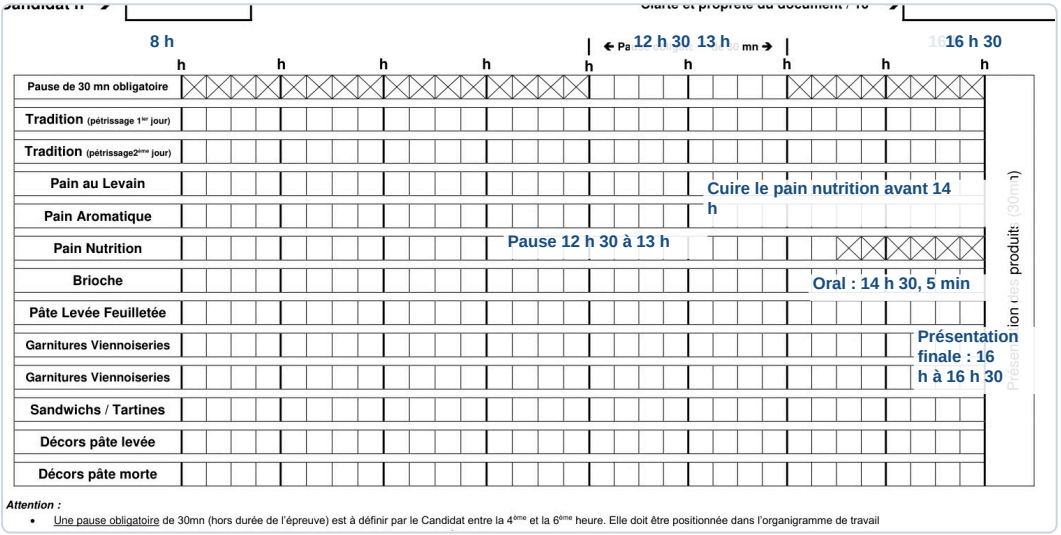
2. **Jour 2 :** pétrir, façonner, apprêter et cuire les pains et viennoiseries. Cuire le pain nutrition avant 14 h. Placer l'argumentation de 5 minutes à 14 h 30, puis présenter les produits de 16 h à 16 h 30.

Échelonner les cuissons et les tâches selon les fermentations et les équipements disponibles.

Document 3 : horaires du premier jour



Document 4 : contraintes horaires du deuxième jour



✓ RÉPONSE À RETENIR

Jour 1 : 8 h à 12 h 30, dont 30 min de mise en place. Jour 2 : 8 h à 16 h 30, pause 12 h 30 à 13 h, pain nutrition cuit avant 14 h, présentation 16 h à 16 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 productions doivent respecter les quantités, poids cuits, formes, grignes ou lamages et contraintes de pétrissage, d'apprêt et de cuisson indiqués.

Tradition avec pâte fermentée

Question 1-1. Réaliser le pain de Tradition Française avec apport de pâte fermentée : effectuer obligatoirement le pétrissage amélioré le premier jour, puis peser et façonner les pâtons manuellement. Produire 8 pains longs et 3 pains courts de 400 g cuits, 2 formes différentes de 600 g, 2 ficelles de 120 g et 12 baguettes de 250 g, dont 2 épis, en respectant les grignes et le lamage demandés. Cuire le deuxième jour et ajouter à la commande la pâte destinée aux sandwichs ou tartines si elle est utilisée.

Produits	Quantité	Poids cuit unitaire	Présentation
Pains longs	8	400 g	4 à 6 grignes
Pains courts	3	400 g	3 à 5 grignes
Formes différentes	2	600 g	Deux formes au choix
Ficelles	2	120 g	Lamage au choix
Baguettes, dont 2 épis	12	250 g	5 à 7 grignes

Le premier jour, pétrir en méthode améliorée avec l'apport de pâte fermentée. Le pointage et l'apprêt sont au choix. Peser et façonner manuellement, puis cuire le deuxième jour. Ajouter à la commande la pâte réservée aux sandwichs ou tartines si elle est utilisée.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Masse cuite totale : 8 840 g, hors pâte éventuellement réservée aux sandwichs ou tartines.

Tradition avec levain liquide

Question 1-2. À partir de 6 kg de farine, réaliser le pain de Tradition Française avec levain liquide en pétrissant obligatoirement le deuxième jour, selon la méthode choisie. Effectuer le pesage et le façonnage manuels, puis l'apprêt à température ambiante. Produire 2 couronnes de 600 g, 8 pains longs de 400 g, 3 ficelles de 120 g et 8 petits pains de 60 g en deux formes différentes. Déterminer le nombre de baguettes de 250 g en fonction de la pâte restante et respecter les grignes ou le lamage demandés.

1. Le deuxième jour, pétrir la pâte de Tradition avec levain liquide sur une base de 6 kg de farine, selon la méthode choisie.
2. Peser et façonner manuellement les produits imposés. Donner deux formes différentes aux petits pains et choisir les formes des couronnes.
3. Faire l'apprêt à température ambiante, puis cuire. Avec la pâte restante, façonner des baguettes de 250 g en respectant les grignes prévues et réserver éventuellement de la pâte pour les sandwichs.

Le nombre de baguettes dépend de la pâte disponible après façonnage des produits imposés.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Masse cuite imposée hors baguettes : 5 240 g. Le nombre de baguettes dépend de la pâte restante.

3. Réalisation et garniture des viennoiseries

Le candidat fabrique des brioches et des produits en pâte levée feuilletée en respectant les bases de farine et les procédés imposés. Les viennoiseries garnies doivent l'être avant cuisson et mobiliser au moins deux des crèmes proposées, dont au moins une réalisée par le commis sous la responsabilité du candidat.

Brioches

Question 2-1. Sur une base de 1 kg de farine et avec utilisation obligatoire de beurre, pétrir la pâte au batteur. Réaliser 10 petites brioches à tête de 50 g crus, 18 pièces garnies avant cuisson réparties en deux formes et garnitures différentes et finies entre 80 et 100 g, ainsi qu'une tresse à 5 branches et une tresse à 6 branches avec le reste de pâte. Adapter l'apprêt à la température du laboratoire et cuire le deuxième jour.

Sur 1 kg de farine, pétrir au batteur une pâte à brioche avec du beurre. Après fermentation, prélever 10 pâtons de 50 g pour les brioches à tête, soit 500 g de pâte au total.

1. Réaliser 18 pièces garnies, réparties en deux séries de 9, avec deux formes et garnitures différentes. Déterminer leur poids cru selon la recette et la perte à la cuisson pour obtenir 80 à 100 g finis.
2. Façonner une tresse à 5 branches et une à 6 branches avec le reste de pâte. Apprêter selon la température du laboratoire et cuire le deuxième jour.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> 10 brioches à tête de 50 g crus, 18 pièces garnies en deux séries de 9 et deux tresses réalisées avec le reste de pâte.

Pâte levée feuilletée

Question 2-2. Sur une base de 1,5 kg de farine et avec utilisation obligatoire de beurre, pétrir au batteur et réaliser le tourage au laminoir. Produire 18 croissants courbés, 18 pains au chocolat avec deux bâtons chacun et 18 pièces garnies avant cuisson, réparties en deux formes et garnitures différentes et finies entre 80 et 100 g. Adapter l'apprêt à la température du laboratoire et cuire le deuxième jour.

Production	Quantité	Exigence
Croissants courbés	18	Façonnés courbés
Pains au chocolat	18	2 bâtons par pièce
Pièces garnies	18	Deux formes et garnitures différentes, 80 à 100 g finis

Sur 1,5 kg de farine, pétrir au batteur avec le beurre, puis réaliser le tourage au laminoir. Détailler, façonner et garnir avant cuisson. Adapter l'apprêt à la température du laboratoire et cuire le deuxième jour.

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

Garnitures et finitions

Question 2-3. Réaliser les quatre viennoiseries garnies sucrées à partir des pâtes à brioche et levée feuilletée, en utilisant au moins deux crèmes parmi la crème pâtissière, la crème d'amande, la crème aromatisée et la crème à base de purée de fruit. Garnir les viennoiseries avant cuisson, réserver l'après-cuisson aux seules finitions comestibles et faire réaliser au moins une crème par le commis sous la responsabilité du candidat.

Pour les viennoiseries garnies sucrées en brioche et en pâte levée feuilletée, 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. Les garnitures doivent être incorporées avant la mise au four.

- Faire réaliser au commis au moins une crème, sous la responsabilité du candidat.
- Respecter les règles d'hygiène et conserver les crèmes au froid jusqu'à leur utilisation.
- Après cuisson, ajouter uniquement des finitions comestibles.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Utiliser au moins deux crèmes, garnir avant cuisson et faire réaliser au moins une crème par le commis sous supervision.

4. Réalisation des autres produits

La commande comprend des pains au levain, nutrition et aromatique, des produits de restauration et un décor de buffet sur le thème de la Saint-Valentin. Le candidat doit également planifier l'argumentation commerciale sur le pain nutrition et la présentation finale des produits.

Pain au levain

Question 3-1. Rafraîchir obligatoirement le levain le premier jour, puis réaliser le deuxième jour un pain au levain sur une base de 4 kg de farine, sans compter l'apport de levain dur. Respecter le dosage réglementaire de levure associé à l'appellation « pain au levain ». Pétrir au batteur ou au pétrin, choisir le poids des pâtons, les peser manuellement et façonner deux formes différentes. Le nombre de pièces est libre et peut être adapté pour conserver de la pâte destinée aux sandwichs ou tartines.

Le premier jour, rafraîchir le levain dur destiné au pain et le laisser fermenter. Le deuxième jour, pétrir les 4 kg de farine avec le levain, l'eau, le sel et la levure, en respectant la méthode choisie. La dose de levure ne doit pas dépasser 0,2 % de la farine : 4 000 × 0,002 = 8 g. Peser les pâtons à la main, puis façonner deux formes différentes. Adapter le nombre de pièces au poids choisi et réserver éventuellement une part de pâte pour les sandwichs ou les tartines.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Levure : 8 g maximum pour 4 kg de farine. Pâtons pesés à la main et façonnés en deux formes différentes.

Pain nutrition au son d'avoine

Question 3-2. Réaliser un pain au son d'avoine sur une base de 2 kg de farine avec un apport obligatoire de pré-fermentation. Pétrir au batteur ou au pétrin, choisir la forme commerciale et le poids des pâtons, puis effectuer le pesage manuel. Cuire le pain au plus tard six heures après le début de l'épreuve du deuxième jour. Préparer une argumentation commerciale de cinq minutes maximum sur ce produit, à présenter pendant les deux dernières heures de la journée.

Préparer une pré-fermentation, puis pétrir les 2 kg de farine avec le son d'avoine et les ingrédients de la recette. Peser les pâtons manuellement et choisir une forme commerciale. Programmer la fabrication pour que la cuisson soit terminée au plus tard six heures après le début de l'épreuve du deuxième jour. Préparer une argumentation commerciale de cinq minutes maximum sur le produit, à présenter pendant les deux dernières heures de cette journée.

- Présenter sa composition et sa pré-fermentation.
- Mettre en valeur ses qualités nutritionnelles et gustatives.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pain au son d'avoine sur 2 kg de farine, avec pré-fermentation, cuit dans les six premières heures du jour 2.

Pain aromatique

Question 3-3. Réaliser un pain aromatique sur une base de 2 kg de farine, avec une méthode de fermentation au choix et un pétrissage au batteur ou au pétrin. Choisir le poids des pâtons, les peser et les façonner manuellement en utilisant les ingrédients du panier fourni, sans ajouter d'autres ingrédients que ceux autorisés. Le nombre de pièces est libre et peut être adapté pour conserver de la pâte destinée aux sandwichs ou tartines.

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

Pétrir 2 kg de farine selon la méthode de fermentation choisie. Incorporer les ingrédients retenus du panier, puis peser et façonner manuellement les pâtons. Choisir leur poids et le nombre de pièces selon la pâte disponible, en réservant au besoin une portion pour les produits de restauration. Ne pas ajouter d'ingrédients extérieurs au panier, sauf aromates, condiments ou épices autorisés par le centre.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pain aromatique sur 2 kg de farine, confectionné avec les ingrédients autorisés du panier.

Produits de restauration

Question 3-4. À partir d'une pâte fabriquée dans la commande, des produits proposés pour le pain aromatique et du panier complémentaire, élaborer une variété chaude de tartine en 4 pièces identiques et une variété froide de sandwich en 4 pièces identiques. Les tartines peuvent être réalisées avec des tranches de pain cuit ou de la pâte garnie avant cuisson. Ne pas ajouter d'ingrédients autres que ceux proposés dans les paniers, sauf aromates, condiments et épices éventuellement mis à disposition par le centre.

Réaliser deux variétés à partir d'une pâte de la commande et des ingrédients des paniers autorisés. Par exemple :

1. **Tartines chaudes :** quatre tranches identiques de pain cuit, garnies de mozzarella, tomates confites et oignons, puis réchauffées. Il est aussi possible de garnir la pâte avant cuisson.
2. **Sandwichs froids :** quatre portions identiques de pain refroidi, garnies de truite fumée, fromage blanc ou crème épaisse, concombre et mâche ou roquette.

Aucun ingrédient supplémentaire n'est autorisé, hormis les aromates, condiments et épices éventuellement fournis par le centre.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 4 tartines chaudes identiques et 4 sandwichs froids identiques, réalisés avec les ingrédients autorisés.

Décor

Question 3-5. Réaliser et présenter une pièce de buffet sur le thème de la Saint-Valentin, avec une pâte levée préparée par le candidat, dans la limite de 5 kg, et une pâte morte réalisée en tout ou partie par le commis, dans la limite de 2 kg. Faire réaliser une partie du décor par le commis et intégrer obligatoirement une écriture au cornet. La cuisson de tout ou partie du décor peut être effectuée pendant les trois heures de travail du premier jour.

1. Préparer une pâte levée par le candidat, dans la limite de 5 kg, et une pâte morte réalisée en tout ou partie par le commis, dans la limite de 2 kg.
2. Concevoir une pièce de buffet sur le thème de la Saint-Valentin et assembler les éléments des deux pâtes.
3. Confier au commis une partie du décor et intégrer une écriture au cornet.
4. Cuire tout ou partie du décor pendant les trois heures de travail du premier jour si cela convient à l'organisation, puis vérifier la tenue et la présentation de la pièce.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Décor de la Saint-Valentin : pâte levée ≤ 5 kg, pâte morte ≤ 2 kg, participation du commis et écriture au cornet obligatoires.

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve pratique du Brevet Professionnel Boulanger, session 2023, code 21SP-BP BOUL U10, sujet 3, dure 12 heures et est affectée du coefficient 12. Elle porte sur une commande de pains, viennoiseries, produits de restauration et décor de Saint-Valentin. Elle évalue le calcul des recettes, la planification, la maîtrise des fabrications, la présentation et l'argumentation commerciale.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le pétrissage amélioré de la Tradition avec pâte fermentée a lieu le premier jour et sa cuisson le deuxième jour.
- La Tradition au levain liquide part de 6 kg de farine, se pétrit le deuxième jour et s'apprête à température ambiante.
- Les viennoiseries garnies sucrées doivent contenir au moins deux crèmes proposées et être garnies avant cuisson.
- Le pain nutrition au son d'avoine doit cuire dans les six heures suivant le début de l'épreuve du deuxième jour.

Points de vigilance & attentes du jury

- Compléter les deux tableaux de recettes et les plannings des deux journées pendant la phase écrite d'une heure.
- Respecter les quantités, poids, formes, grignes et lamages demandés pour les pains.
- Placer la pause obligatoire de 30 minutes entre la quatrième et la sixième heure du deuxième jour.
- Prévoir l'argumentation de cinq minutes sur le pain nutrition et la présentation finale des produits pendant les 30 dernières minutes.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer les quantités de pâte à prévoir pour les productions demandées ?

Complétez les documents 1 et 2 à partir des quantités de farine et des productions imposées. Utilisez les recettes retenues pour calculer chaque ingrédient, puis vérifiez que les quantités couvrent bien les pièces et les poids demandés.

Q : Quelles contraintes distinguent les deux pains de Tradition Française ?

Pour la pâte fermentée, le pétrissage amélioré se fait le premier jour et la cuisson le deuxième jour. Pour le levain liquide, la base est de 6 kg de farine, le pétrissage a lieu le deuxième jour et l'apprêt se fait à température ambiante.

Q : Comment organiser le temps de la deuxième journée ?

Organisez huit heures de travail et placez la pause obligatoire de 30 minutes entre la quatrième et la sixième heure, hors temps d'épreuve. Cuisez le pain nutrition dans les six premières heures, puis réservez du temps pour l'argumentation et la présentation finale.

Q : Quels critères de notation sont explicitement indiqués pour l'organisation ?

Le document 4 prévoit une note sur 10 pour la pertinence de l'organisation et une autre sur 10 pour la clarté et la propreté du document. Le document 1 prévoit aussi une note sur 10 pour le calcul des quantités nécessaires.

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 - 3-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.