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 : **U 10 - Sujet 4** • Durée : **12 heures** • Coefficient : **12**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Calcul des recettes et organisation du travail** (4 questions) — **Page 3**
2. **Réalisation des pains de tradition française** (2 questions) — **Page 7**
3. **Réalisation des viennoiseries** (3 questions) — **Page 9**
4. **Pains spéciaux, produits de restauration et décor** (4 questions) — **Page 11**
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 - 4-Sujet.pdf

1. Calcul des recettes et organisation du travail

Pendant une heure, le candidat prépare la commande en calculant les quantités des recettes et en planifiant les opérations sur les deux journées. Il complète les documents 1 à 4, remis au jury pour évaluation.

Calcul des recettes des pains et produits de restauration

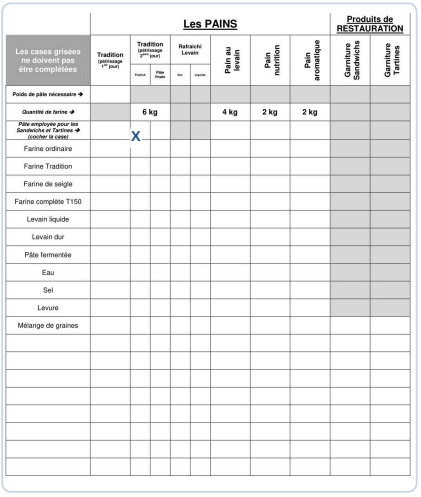
Question Document 1. Calculer les quantités nécessaires aux pains et aux produits de restauration, en tenant compte des farines et des ingrédients prévus, puis compléter le tableau de recettes. Ne pas remplir les cases grisées et indiquer les pâtes retenues pour les sandwichs et tartines.

Pour chaque recette, reporter les quantités de la formule choisie en les multipliant par le rapport entre la farine demandée et la farine de référence. Les bases imposées sont 6 kg pour la tradition sur poolish, 4 kg pour le pain au levain, 2 kg pour le pain nutrition et 2 kg pour le pain aromatique. Les produits des paniers sont à répartir entre les préparations selon le choix de fabrication.

Panier aromatique	Quantité	Restauration	Quantité
Poivron rouge, betterave rouge	1 pièce chacun	Concombre	1 pièce
Chorizo, oignons, noix, bleu	200 g chacun	Carottes, mozzarella, escalopes, fromage blanc ou crème épaisse	150 g, puis 200 g chacun
Gruyère râpé, tomates confites	400 g, 300 g	Jambon de pays, mayonnaise, mâche ou roquette, tomates cerise, truite fumée	200 g, 100 g, 100 g, 200 g, 200 g
Jambon, lardons fumés	250 g chacun	Pâte retenue	Tradition du 1er jour

La commande de tradition du premier jour représente 7 990 g de produits cuits, avant tout ajout pour sandwichs ou tartines.

Document 1 : pâte retenue



	Les PAINS							Produits de RESTAURATION	
Les cases grisées ne doivent pas être complétées	Tradition (pétrissage 1ère jour)	Tradition (pétrissage 2ème jour) Poolish	Tradition (pétrissage 2ème jour) Pâte fermentée	Rehaichi Levain Dur	Rehaichi 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)		X								
Farine ordinaire										
Farine Tradition										
Farine de seigle										
Farine complète T150										
Levain liquide										
Levain dur										
Pâte fermentée										
Eau										
Sel										
Levure										
Mélange de graines										

✓ RÉPONSE À RETENIR

Bases de farine : 6 kg, 4 kg, 2 kg et 2 kg. Pâte pour sandwichs et tartines : tradition du premier jour.

Calcul des recettes des viennoiseries et du décor

Question Document 2. Compléter le tableau des recettes des viennoiseries et des pâtes du décor selon la commande et les quantités de farine indiquées. Ne pas compléter les cases grisées.

Compléter les lignes d'ingrédients avec les formules retenues, en appliquant à chaque ingrédient le même coefficient de proportionnalité que pour la farine. Respecter les bases de 1 kg de farine pour la brioche et de 1,5 kg pour la pâte levée feuilletée ; le beurre est obligatoire pour chacune. Les pièces garnies doivent être préparées avant cuisson et mobiliser au moins deux crèmes différentes parmi celles proposées. Le commis en réalise au moins une. Pour le décor, inscrire les recettes choisies sans dépasser 5 kg de pâte levée et 2 kg de pâte morte.

1. Réserver 10 pâtons de brioche de 50 g.
2. Prévoir 18 pièces garnies en brioche et 18 en pâte feuilletée.
3. Prévoir 18 pains au chocolat, avec 2 bâtons par pièce, puis utiliser le reste de brioche pour les deux tresses.

Document 2 : quantités de pièces

Les cases grisées ne doivent pas être complétées	VIENNOISERIES						DÉCOR	
	Pâte à Brioche	Pâte Levée Feuilletée	Garniture Viennoiserie	Garniture Viennoiserie	Garniture Viennoiserie		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								
	10 × 50						Décor : 5 kg max / 2 kg max	

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Brioche : 1 kg de farine. Pâte levée feuilletée : 1,5 kg. Décor : maximum 5 kg de pâte levée et 2 kg de pâte morte.

Organisation de la première journée

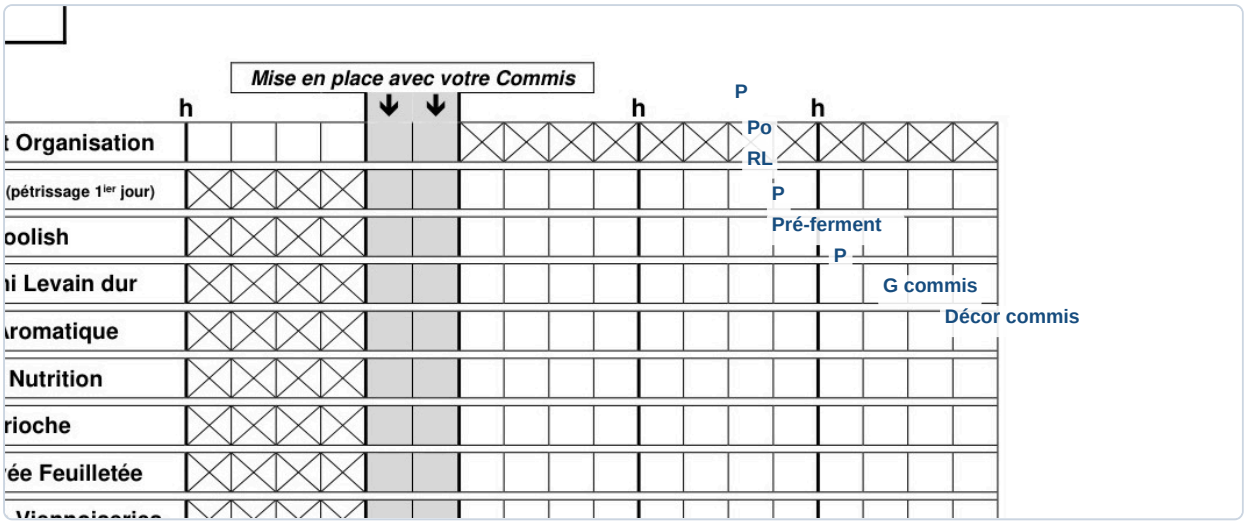
Question Document 3. Organiser les opérations de la première journée dans le planning et distinguer les tâches effectuées par le commis en hachurant les cases correspondantes. Utiliser les abréviations de la légende.

Les 30 minutes de mise en place avec le commis sont hors des 4 heures de production. Organiser le travail en parallèle et inscrire les abréviations de la légende dans les cases correspondantes.

1. En début de journée, pétrir la tradition du premier jour, préparer la poolish et rafraîchir le levain dur.
2. Profiter des fermentations pour réaliser les pâtes aromatique, brioche et pâte levée feuilletée, ainsi que la pré-fermentation du pain nutrition.

3. Confier au commis une crème de garniture et une partie du décor, notamment la pâte morte. Indiquer ces tâches par hachures dans le planning.
4. Utiliser le temps restant pour les garnitures, le décor et le rangement, selon les temps de fermentation et de cuisson disponibles.

Document 3 : repères d'organisation



✓ RÉPONSE À RETENIR

Jour 1 : 30 min de mise en place, puis 4 h de production. Hachurer les tâches confiées au commis.

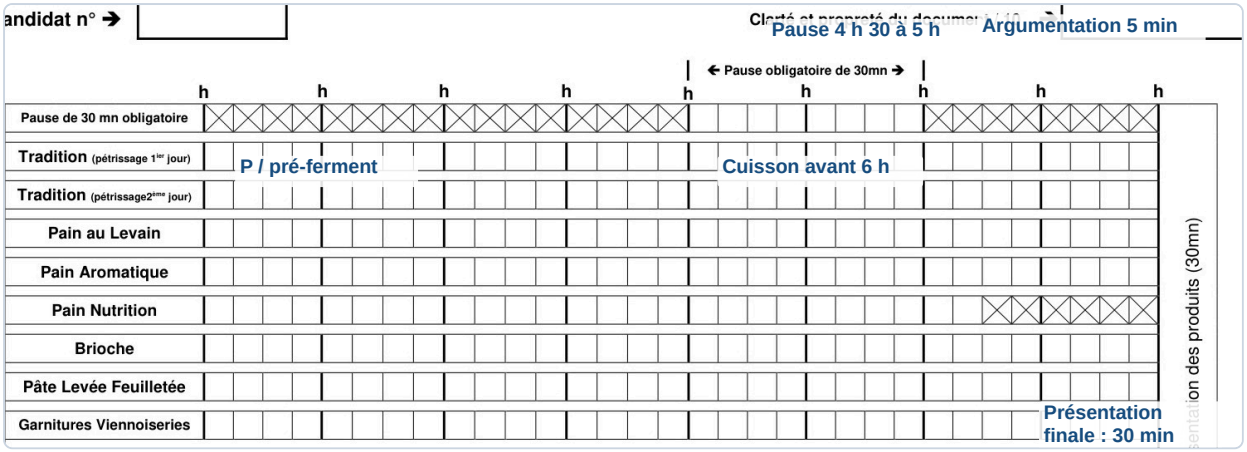
Organisation de la deuxième journée

Question Document 4. Organiser les opérations de la deuxième journée dans le planning, y compris la pause obligatoire de 30 minutes entre la quatrième et la sixième heure, la cuisson du pain nutrition dans le délai imposé, l'argumentation commerciale et la présentation finale.

Planifier les 8 heures de travail, avec la pause obligatoire de 30 minutes hors temps d'épreuve. La pause proposée de 4 h 30 à 5 h intervient bien entre la quatrième et la sixième heure. Le pain nutrition doit être cuit avant 6 h après le début de l'épreuve : viser une cuisson à 5 h 30 au plus tard.

1. Au début de journée, préparer les pâtes et lancer la pré-fermentation du pain nutrition ; cuire ce pain avant l'échéance.
2. Placer ensuite les cuissons, façonnages, garnitures, produits de restauration et décor selon les fermentations.
3. Inscrire l'argumentation commerciale de 5 minutes sur le pain nutrition dans les deux dernières heures.
4. Réserver les 30 dernières minutes à la présentation des produits.

Document 4 : repères du planning



✓ RÉPONSE À RETENIR

Pause : 4 h 30 à 5 h. Pain nutrition cuit avant 6 h. Argumentation : 5 min dans les 2 dernières heures. Présentation : 30 dernières minutes.

2. Réalisation des pains de tradition française

La commande comprend des pains de Tradition Française avec apport de levain liquide et des pains sur poolish. Les produits doivent respecter les quantités, poids cuits, formes et grignages prescrits, ainsi que les méthodes et jours de pétrissage indiqués.

Tradition Française avec apport de levain liquide

Question 1-1°. Réaliser la commande de pains en pétrissage amélioré obligatoirement le premier jour, avec pesage et façonnage manuels, puis cuire les pains le deuxième jour. Respecter les quantités, poids cuits, formes et grignages demandés; le pointage et l'apprêt sont au choix du candidat. Ajouter à la commande toute pâte retenue pour les sandwichs ou tartines.

Quantité	Produit	Poids cuit par pièce	Présentation
6	Pains longs	400 g	4 à 6 grignes
4	Pains courts	400 g	3 à 5 grignes
2	Formes différentes	500 g	Au choix
2	Ficelles	120 g	Lamage au choix
11	Baguettes, dont 2 épis	250 g	5 à 7 grignes

Le premier jour, effectuer le pétrissage amélioré avec apport de levain liquide. Peser et façonner manuellement, puis conduire pointage et apprêt selon l'organisation choisie. Le deuxième jour, cuire les pains et contrôler poids cuit, formes et grignages. Ajouter la pâte réservée aux sandwichs ou tartines à la commande.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 25 pièces, pour un poids cuit total de 7 990 g, hors pâte éventuellement réservée aux sandwichs ou tartines.

Tradition Française sur poolish

Question 1-2°. À partir de 6 kg de farine, réaliser la commande sur poolish avec pétrissage obligatoirement le deuxième jour, pesage et façonnage manuels et apprêt à température ambiante. Respecter les quantités, poids cuits, formes et grignages; déterminer le nombre de baguettes avec la pâte restante, en tenant éventuellement compte des sandwichs.

1. Préparer la poolish la veille, puis effectuer le pétrissage final obligatoirement le deuxième jour, avec la base de 6 kg de farine.
2. Peser et façonner manuellement 2 couronnes de 600 g, de deux formes au choix, et 7 pains longs de 400 g avec 4 à 6 grignes.
3. Façonner aussi 2 ficelles de 120 g, au lamage au choix, et 10 petits pains de 60 g en deux formes différentes.
4. Après apprêt à température ambiante, cuire les produits. Façonner avec la pâte restante les baguettes de 250 g cuits, avec 5 à 7 grignes, en réservant éventuellement la pâte destinée aux sandwichs.

Les produits à quantité fixe représentent 4 840 g cuits. Le nombre de baguettes dépend de la pâte restante et du poids de pâte nécessaire pour obtenir 250 g après cuisson.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Base de 6 kg de farine. Quantités fixes : 4 840 g cuits. Baguettes : selon la pâte restante, 250 g cuits chacune.

3. Réalisation des viennoiseries

La commande prévoit des brioches et des produits de pâte levée feuilletée, à réaliser avec du beurre et à cuire le deuxième jour. Les viennoiseries garnies doivent mobiliser au moins deux des crèmes proposées et être garnies avant cuisson.

Brioches

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

Production	Quantité	Consigne
Petites brioches à tête	10 × 50 g crus	Façonner à la main
Pièces garnies	18, soit 2 × 9	2 formes et garnitures différentes
Tresses	1 à 5 branches et 1 à 6 branches	Utiliser le reste de pâte

Sur une base de 1 kg de farine, pétrir au batteur une pâte briochée avec beurre. Peser les petites brioches à 50 g crus. Garnir les 18 autres pièces avant cuisson; elles doivent peser entre 80 et 100 g une fois finies. Façonner les deux tresses avec le reste de pâte. Réaliser l'apprêt à la température du laboratoire et cuire le deuxième jour.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> 10 brioches à tête de 50 g crus, 18 pièces garnies en 2 formes et garnitures, finies entre 80 et 100 g, puis 2 tresses avec le reste de pâte.

Pâte levée feuilletée

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

1. Pétrir au batteur la pâte levée feuilletée avec beurre, sur une base de 1,5 kg de farine.
2. Incorporer le beurre de tourage et laminer selon la méthode de tourage retenue, avec les repos nécessaires au froid.
3. Détailler et façonner 18 croissants courbés, 18 pains au chocolat avec 2 bâtons chacun, et 18 pièces garnies avant cuisson, en 2 formes et garnitures différentes.
4. Faire pousser à la température du laboratoire, puis cuire le deuxième jour.

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

Garnitures et finitions

Question 2-3°. Pour les quatre viennoiseries garnies sucrées en pâte levée feuilletée et en brioche, utiliser au moins deux crèmes parmi la pâtissière, l'amande, l'aromatisée et celle à base de purée de fruit. Garnir avant cuisson; après cuisson, seules les finitions comestibles sont autorisées. Faire réaliser au commis au moins une crème sous la responsabilité du candidat.

Prévoir au moins deux crèmes différentes parmi la pâtissière, l'amande, l'aromatisée et celle à base de purée de fruit. Les utiliser pour les viennoiseries garnies sucrées en brioche et en pâte levée feuilletée, en respectant les deux formes et garnitures différentes demandées pour chaque pâte.

- Faire réaliser au commis au moins une crème, sous la responsabilité du candidat.
- Garnir les viennoiseries avant cuisson.
- Après cuisson, n'ajouter que des finitions comestibles.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Au moins 2 crèmes différentes, garniture avant cuisson et réalisation d'au moins une crème par le commis sous la responsabilité du candidat.

4. Pains spéciaux, produits de restauration et décor

La troisième partie complète la commande avec un pain au levain, un pain nutrition avec graines, un pain aromatique et des produits de restauration réalisés avec les ingrédients autorisés. Le candidat réalise aussi une pièce de buffet sur le thème « Mon métier : Boulanger ! ».

Pain au levain et pain nutrition

Question 3-1° et 3-2°. Réaliser un pain au levain sur une base de 4 kg de farine, sans compter l'apport de levain dur, après avoir rafraîchi le levain le premier jour. Respecter le dosage réglementaire de levure, pétrir le deuxième jour et façonner manuellement deux formes différentes. Réaliser aussi un pain nutrition avec graines sur une base de 2 kg de farine et avec une pré-fermentation; le cuire au plus tard six heures après le début de l'épreuve du deuxième jour.

1. Le premier jour, rafraîchir le levain dur. Préparer également une pré-fermentation pour le pain nutrition.
2. Le deuxième jour, pétrir le pain au levain avec 4 kg de farine, sans compter la farine apportée par le levain dur. Pour l'appellation « pain au levain », la levure ne doit pas dépasser 0,2 % du poids de farine.
3. Réaliser le pain nutrition avec 2 kg de farine et une pré-fermentation, puis incorporer les graines.
4. Peser manuellement les pâtons et façonner le pain au levain en deux formes différentes. Le poids et la forme du pain nutrition sont au choix. Le cuire au plus tard 6 h après le début de l'épreuve du deuxième jour.

Repères de fabrication des deux pains

Produit	Base de farine	Exigences
Pain au levain	4 kg, hors apport du levain dur	Rafraîchi J1, pétrissage J2, levure au plus 0,2 %, deux formes
Pain nutrition	2 kg	Pré-fermentation, graines, cuisson au plus tard à H+6

À 0,2 % de 4 kg de farine, la quantité maximale de levure est de 8 g.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pain au levain : 4 kg de farine, au plus 8 g de levure, deux formes. Pain nutrition : 2 kg de farine, pré-fermentation et graines, cuisson avant H+6.

Pain aromatique et produits de restauration

Question 3-3° et 3-4°. Réaliser un pain aromatique sur une base de 2 kg de farine, avec une méthode de fermentation au choix, en utilisant les ingrédients du panier prévu et en façonnant manuellement les pâtons. À partir d'une pâte de la commande et des ingrédients autorisés, élaborer quatre tartines chaudes identiques et quatre sandwichs froids identiques; ne pas ajouter d'autres ingrédients que ceux des paniers, hors aromates, condiments et épices éventuellement fournis.

Sur 2 kg de farine, réaliser le pain aromatique selon une méthode de fermentation au choix. Utiliser les ingrédients du panier, puis peser et façonner manuellement les pâtons. Pour la restauration, partir d'une pâte de la commande, des produits du panier du pain aromatique et du panier complémentaire. Préparer quatre tartines

chaudes identiques, avec du pain cuit ou de la pâte garnie avant cuisson, et quatre sandwichs froids identiques. Aucun autre ingrédient n'est autorisé, sauf les aromates, condiments et épices éventuellement mis à disposition par le centre.

Panier pain aromatique	Quantité
Poivron rouge	1 pièce
Chorizo	0,200
Gruyère râpé	0,400
Jambon en tranches	0,250
Lardons fumés	0,250
Oignons	0,200
Noix	0,200
Bleu d'Auvergne	0,200
Betterave rouge	1 pièce
Tomates confites	0,300

Panier complémentaire	Quantité
Carottes	0,150
Mozzarella	0,200
Concombre	1 pièce
Escalopes de volailles	0,200
Fromage blanc ou crème épaisse	0,200
Jambon de pays	0,200
Mayonnaise	0,100
Mâche et/ou roquette	0,100
Tomates cerise	0,200
Truite fumée	0,200

Produits de restauration à réaliser

Préparation	Nombre	Réalisation
Tartine chaude	4 identiques	Pain cuit tranché ou pâte garnie avant cuisson
Sandwich froid	4 identiques	Une variété, 4 pièces identiques

Utiliser une pâte fabriquée dans la commande et respecter les paniers autorisés.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Un pain aromatique sur 2 kg de farine, quatre tartines chaudes identiques et quatre sandwichs froids identiques, avec les seuls ingrédients autorisés.

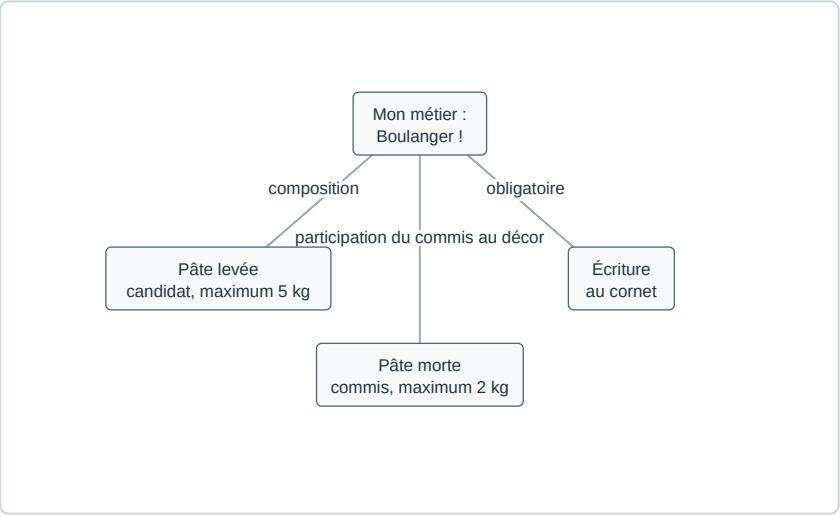
Décor

Question 3-5°. Réaliser et présenter une pièce de buffet sur le thème « Mon métier : Boulanger ! » avec une pâte levée préparée par le candidat, dans la limite de 5 kg, et une pâte morte préparée entièrement ou en partie par le commis, dans la limite de 2 kg. Faire participer le commis à une partie du décor et réaliser obligatoirement une écriture au cornet.

Concevoir une pièce de buffet présentée sur le thème « Mon métier : Boulanger ! ». Le candidat réalise la pâte levée, dans la limite de 5 kg. Le commis réalise entièrement ou en partie la pâte morte, dans la limite de 2 kg, et doit aussi confectionner une partie du décor. L'écriture au cornet est obligatoire. Tout ou partie du décor peut être cuit pendant les 3 h de travail du premier jour. Veiller à une construction stable et à une présentation soignée.

Élément	Responsable	Limite ou obligation
Pâte levée	Candidat	Maximum 5 kg
Pâte morte	Commis, entièrement ou en partie	Maximum 2 kg
Partie du décor	Commis	Participation obligatoire
Écriture	Candidat	Au cornet, obligatoire

Éléments obligatoires du décor



Les deux types de pâte, la participation du commis et l'écriture au cornet sont exigés.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pièce de buffet « Mon métier : Boulanger ! » : pâte levée jusqu'à 5 kg, pâte morte jusqu'à 2 kg, participation du commis et écriture au cornet.

Argumentation commerciale et présentation des produits

Question Présentation finale. Présenter les produits pendant les 30 dernières minutes de l'épreuve et placer sur le buffet les étiquettes fournies, complétées avec le nom du produit et sa méthode et/ou sa composition. Réaliser une argumentation commerciale orale de cinq minutes maximum sur le pain nutrition durant les deux dernières heures de la deuxième journée.

La deuxième journée comprend 8 h d'épreuve et une pause obligatoire de 30 min, hors temps d'épreuve, à placer entre la 4e et la 6e heure. Cuire le pain nutrition au plus tard 6 h après le début de cette journée. L'argumentation commerciale, d'une durée maximale de 5 min et portant sur ce pain, doit avoir lieu pendant les deux dernières heures. Réserver les 30 dernières minutes à la présentation des produits. Remplir les étiquettes fournies avec le nom du produit et sa méthode et/ou sa composition, puis les placer sur le buffet.

1. Positionner la pause de 30 min dans la plage H+4 à H+6.
2. Terminer la cuisson du pain nutrition au plus tard à H+6.
3. Planifier l'argumentation entre H+6 et H+7 h 30, puis présenter les produits de H+7 h 30 à H+8.

Repères horaires de la deuxième journée

H+0	Début de l'épreuve
H+4 à H+6	Placer la pause obligatoire de 30 min, hors épreuve
Au plus tard H+6	Cuisson du pain nutrition terminée
H+6 à H+7 h 30	Créneau proposé pour l'argumentation, 5 min maximum
H+7 h 30 à H+8	Présentation finale des produits et étiquettes

La pause se place dans la plage autorisée; l'argumentation précède la présentation finale.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pause de 30 min entre H+4 et H+6; cuisson du pain nutrition au plus tard à H+6; argumentation de 5 min maximum durant les deux dernières heures; présentation pendant les 30 dernières minutes.

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve de fabrication d'une commande du Brevet Professionnel Boulanger, session 2023, est le sujet 4 de l'unité U 10. D'une durée de 12 heures et de coefficient 12, elle porte sur les pains de tradition et spéciaux, les viennoiseries, la restauration et un décor de buffet. Elle évalue le calcul des recettes, l'organisation du travail, les procédés de fabrication, la présentation et l'argumentation commerciale.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le pain de Tradition Française avec apport de levain liquide est pétri en pétrissage amélioré le premier jour et cuit le deuxième jour.
- Le pain de Tradition Française sur poolish utilise 6 kg de farine, se pétrit le deuxième jour et s'apprête à température ambiante.
- Les viennoiseries garnies sucrées doivent utiliser au moins deux crèmes proposées et être garnies avant la mise au four.
- Le pain nutrition avec graines exige une pré-fermentation et doit être cuit au plus tard six heures après le début de l'épreuve du deuxième jour.

Points de vigilance & attentes du jury

- Compléter les documents 1 et 2 sans renseigner les cases grisées et en respectant les quantités de farine indiquées.
- Planifier les opérations des deux journées et signaler les tâches confiées au commis dans le document 3.
- Inscrire la pause de 30 minutes entre la quatrième et la sixième heure du deuxième jour, hors temps d'épreuve.
- Prévoir la présentation durant les 30 dernières minutes et étiqueter chaque produit avec son nom et sa méthode et/ou composition.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser les deux journées de fabrication ?

Utilisez les documents 3 et 4 pour répartir les opérations et noter les tâches du commis. Le pétrissage de la tradition au levain liquide et le rafraîchi du levain se font le premier jour; les cuissons doivent respecter les délais indiqués.

Q : Quelles crèmes faut-il prévoir pour les viennoiseries garnies ?

Utilisez au moins deux crèmes parmi la pâtissière, l'amande, l'aromatisée et celle à base de purée de fruit. Les garnitures sont mises avant cuisson; seules des finitions comestibles sont admises après cuisson.

Q : Quel délai faut-il respecter pour cuire le pain nutrition ?

Le pain nutrition, réalisé avec une pré-fermentation sur une base de 2 kg de farine, doit être cuit au plus tard six heures après le début de l'épreuve du deuxième jour. Il sert aussi de support à une argumentation commerciale de cinq minutes maximum.

Q : Quels critères de notation sont explicitement indiqués ?

Le document 1 attribue une note sur 10 au calcul des quantités nécessaires et à la synthèse des documents 1 et 2. 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.

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 - 4-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.