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 : Fabrication d’une commande

Session 2023 • Code sujet : **21SP-BP BOUL U10, sujet 5 (23-E1-suj5)** • Durée : **12 heures au total : 4 h 00 le premier jour et 8 h 00 le deuxième jour. La mise en place de 30 minutes et la pause de 30 minutes sont hors temps d’épreuve.** • 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** (2 questions) — **Page 7**
3. **Réalisation et garniture des viennoiseries** (3 questions) — **Page 9**
4. **Pains, produits de restauration et décor** (5 questions) — **Page 12**
5. **Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 17**

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 - 5-Sujet.pdf

1. Calcul des recettes et organisation du travail

Avant les fabrications, le candidat dispose d'une heure pour étudier la commande et compléter quatre documents. Il calcule les quantités nécessaires pour les pains, les produits de restauration, les viennoiseries et le décor, puis organise les deux journées de travail, notamment les opérations du commis.

Recettes des pains et produits de restauration

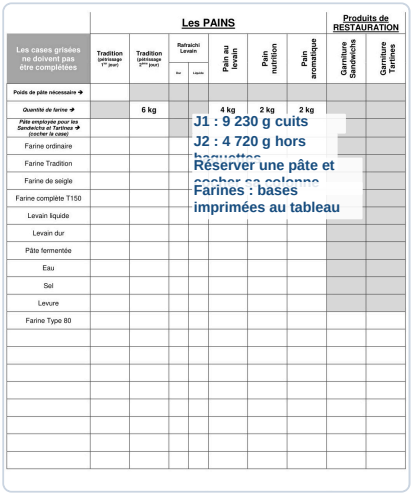
Question Document 1. Compléter le tableau des recettes en calculant les quantités nécessaires pour les pains et les produits de restauration, à partir des bases de farine et des fabrications prévues. Indiquer, le cas échéant, les pâtes réservées aux sandwichs et tartines en cochant les cases prévues.

Les bases de farine à reporter sont 6 kg pour la tradition du 2e jour, 4 kg pour le pain au levain, puis 2 kg pour chacun des pains nutrition et aromatique. La commande tradition du 1er jour représente 9 230 g cuits. Celle du 2e jour représente 4 720 g cuits hors baguettes. Ces poids cuits ne donnent pas directement le poids de pâte : appliquer le rendement de cuisson de la recette choisie. Reporter ensuite les ingrédients selon cette recette. Pour la restauration, choisir une pâte fabriquée et réserver la quantité nécessaire en plus de la commande.

Commande	Calcul du poids cuit	Total
Tradition, jour 1	6 × 400 + 4 × 400 + 2 × 500 + 4 × 120 + 15 × 250	9 230 g
Tradition, jour 2, hors baguettes	2 × 600 + 7 × 400 + 2 × 120 + 8 × 60	4 720 g

Les quantités d'ingrédients et le poids de pâte dépendent des recettes retenues. Cocher la colonne de la pâte réservée aux sandwichs et tartines.

Bases et commande, document 1



✓ RÉPONSE À RETENIR

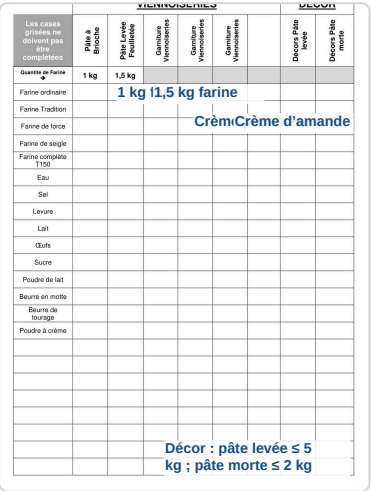
Tradition J1 : 9 230 g cuits. Tradition J2 : 4 720 g cuits hors baguettes. Bases : 6 kg, 4 kg, 2 kg et 2 kg de farine, selon les colonnes du document.

Recettes des viennoiseries et du décor

Question Document 2. Compléter le tableau des recettes pour la brioche, la pâte levée feuilletée, leurs garnitures et les pâtes du décor, en déterminant les quantités d'ingrédients nécessaires selon les fabrications prévues.

Reporter les bases imposées : 1 kg de farine pour la brioche et 1,5 kg pour la pâte levée feuilletée. Compléter les ingrédients avec les pourcentages de la recette choisie, puis répartir les quantités entre les colonnes correspondantes. Les 10 petites brioches utilisent 500 g de pâte crue ; employer le reste pour les 18 pièces garnies et les deux tresses. Chaque pièce garnie doit finir entre 80 et 100 g. Pour les viennoiseries sucrées, choisir au moins deux crèmes parmi celles proposées ; par exemple crème pâtissière et crème d'amande. La garniture se fait avant cuisson, et le commis réalise au moins une crème. Le décor respecte les maxima de 5 kg de pâte levée et 2 kg de pâte morte.

Bases, garnitures et limites du décor, document 2



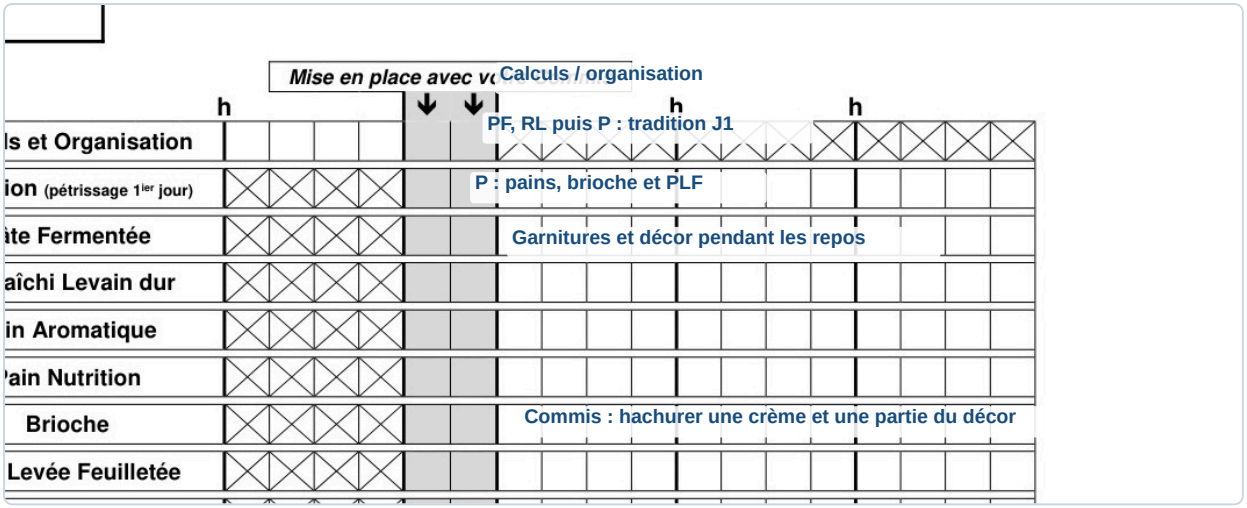
> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Brioche : base 1 kg de farine, 500 g de pâte crue pour les petites brioches. PLF : base 1,5 kg. Décor : au maximum 5 kg de pâte levée et 2 kg de pâte morte.

Organisation de la première journée

Question Document 3. Planifier les calculs, la mise en place avec le commis et les opérations de fabrication de la première journée dans la grille horaire. Utiliser les abréviations de la légende pour préciser les tâches et hachurer les cases correspondant au travail du commis.

La journée pratique comprend 30 minutes de mise en place avec le commis, puis 4 heures de travail. Dans la grille, inscrire les tâches dans un ordre compatible avec les temps de repos : préparer la pâte fermentée et rafraîchir le levain, pétrir la tradition destinée au lendemain, puis avancer les pâtes aromatique, nutrition, brioche et PLF. Utiliser les repos pour les garnitures et le décor. Hachurer les cases confiées au commis, notamment une crème et une partie du décor. Noter les opérations avec les abréviations de la légende : P, PF, RL, G, D et C selon les besoins.

Planification proposée, document 3



✓ RÉPONSE À RETENIR

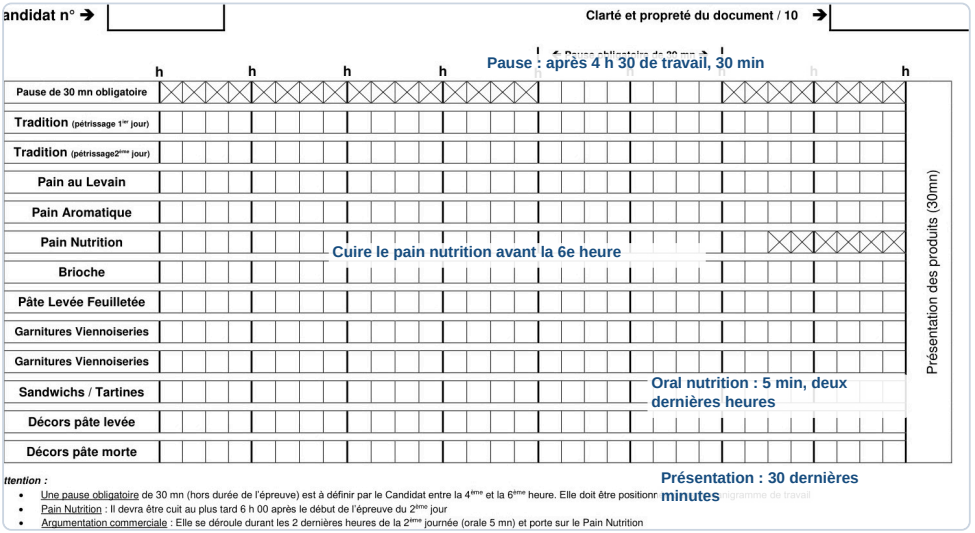
30 min de mise en place avec le commis, puis 4 h de travail. Pétrissage de la tradition le premier jour ; hachurer les tâches réalisées par le commis.

Organisation de la deuxième journée

Question Document 4. Planifier les fabrications de la deuxième journée dans la grille horaire. Y positionner la pause obligatoire de 30 minutes entre la quatrième et la sixième heure, la cuisson du pain nutrition au plus tard 6 heures après le début de la journée, l'argumentation commerciale de 5 minutes et la présentation des produits pendant les 30 dernières minutes.

Planifier les 8 heures de travail en relatif au début de la journée. Placer le pétrissage, le façonnage et la cuisson du pain nutrition suffisamment tôt pour que sa cuisson soit terminée avant la sixième heure. Après 4 h 30 de travail, prendre la pause obligatoire de 30 minutes, hors temps d'épreuve. Programmer les autres fabrications et finitions autour des apprêts et des cuissons. Placer l'argumentation de 5 minutes sur le pain nutrition dans les deux dernières heures, puis réserver les 30 dernières minutes à la présentation des produits et à leurs étiquettes.

Repères horaires à inscrire, document 4



✓ RÉPONSE À RETENIR

Pause après 4 h 30 de travail : 30 min hors épreuve. Pain nutrition cuit avant la 6e heure. Oral de 5 min dans les deux dernières heures. Présentation : 30 dernières minutes.

2. Réalisation des pains

La commande comprend deux fabrications de pains de Tradition Française : l'une avec levain liquide, l'autre avec pâte fermentée. Les échéances de pétrissage et de cuisson, les poids, les formes, les grignes et les conditions de façonnage et d'apprêt diffèrent selon la fabrication.

Pain de Tradition Française avec levain liquide

Question 1-1. Réaliser la commande avec un apport de levain liquide, en effectuant obligatoirement un pétrissage amélioré le premier jour. Peser et façonner manuellement, choisir les conditions de pointage et d'apprêt, puis cuire le deuxième jour. Présenter 6 pains longs de 400 g cuits avec 4 à 6 grignes, 4 pains courts de 400 g avec 3 à 5 grignes, 2 pièces de 500 g de formes différentes, 4 ficelles de 120 g et 15 baguettes de 250 g, dont 2 épis, avec 5 à 7 grignes. Ajouter à la commande la pâte nécessaire si elle est utilisée pour les sandwichs ou tartines.

Quantité	Produit	Poids cuit unitaire	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
4	Ficelles	120 g	Lamage au choix
15	Baguettes, dont 2 épis	250 g	5 à 7 grignes

Le premier jour, effectuer un pétrissage amélioré avec apport de levain liquide, puis choisir le pointage et l'apprêt. Peser et façonner manuellement. Cuire le deuxième jour et contrôler les poids cuits, les formes et les grignes. Les poids indiqués étant ceux après cuisson, ajuster le poids des pâtons selon la perte observée. Si une partie de cette pâte sert aux sandwichs ou tartines, l'ajouter à la quantité prévue pour la commande.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> 31 pièces, soit 9 230 g cuits, hors pâte éventuellement réservée aux sandwichs ou tartines.

Pain de Tradition Française avec pâte fermentée

Question 1-2. À partir de 6 kg de farine et avec un apport de pâte fermentée, réaliser la commande en pétrissant obligatoirement le deuxième jour. Peser et façonner manuellement et effectuer l'apprêt à température ambiante. Produire 2 couronnes de 600 g en deux formes, 7 pains longs de 400 g, des baguettes de 250 g en quantité définie avec la pâte restante, 2 ficelles de 120 g et 8 petits pains de 60 g en deux formes différentes.

Quantité	Produit	Poids cuit unitaire	Présentation
2	Couronnes	600 g	Formes au choix
7	Pains longs	400 g	4 à 6 grignes
À définir	Baguettes	250 g	5 à 7 grignes
2	Ficelles	120 g	Lamage au choix
8	Petits pains	60 g	2 formes différentes

1. Préparer la pâte sur une base de 6 kg de farine, avec apport de pâte fermentée, puis pétrir obligatoirement le deuxième jour. Le centre met à disposition 1 kg de pâte fermentée.
2. Peser et façonner manuellement les pièces. Réaliser l'apprêt à température ambiante.
3. Après avoir réservé la pâte nécessaire aux pièces imposées, utiliser le reste pour les baguettes. Ajuster leur nombre selon le poids de pâte disponible et la perte à la cuisson, pour obtenir 250 g cuits par baguette.

✓ RÉPONSE À RETENIR

4 720 g cuits hors baguettes. Le nombre de baguettes dépend de la pâte restante.

3. Réalisation et garniture des viennoiseries

Le candidat fabrique une pâte à brioche et une pâte levée feuilletée en respectant les bases de farine et les techniques imposées. Il réalise les produits demandés, garnit avant cuisson les viennoiseries sucrées avec au moins deux crèmes prescrites et confie au commis la réalisation d'au moins une crème.

Brioches

Question 2-1. Réaliser une pâte à brioche sur une base de 1 kg de farine, avec beurre obligatoire, pétrissage au batteur, apprêt à la température du laboratoire et cuisson le deuxième jour. Façonner 10 petites brioches à tête de 50 g de pâte crue, 18 pièces garnies avant cuisson en deux formes et garnitures différentes, de 80 à 100 g finies, puis une tresse à 4 branches et une tresse à 6 branches avec le reste de pâte.

Préparer la pâte sur une base de 1 kg de farine en incorporant du beurre, puis la pétrir au batteur. Après fermentation, peser 10 pâtons de 50 g pour les brioches à tête. Avec le reste, réaliser 18 pièces garnies, réparties en deux formes et garnitures différentes, puis une tresse à 4 branches et une tresse à 6 branches. Faire apprêter à la température du laboratoire et cuire le deuxième jour. Respecter pour les pièces garnies le poids fini demandé, entre 80 et 100 g.

Repère de fabrication des brioches

- Cuisson sur la deuxième journée

10 × 50 g crus

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	

✓ RÉPONSE À RETENIR

10 brioches à tête de 50 g crus, 18 pièces garnies de 80 à 100 g finies, puis 2 tresses façonnées avec le reste de pâte.

Pâte levée feuilletée

Question 2-2. Réaliser une pâte levée feuilletée sur une base de 1,5 kg de farine, avec beurre obligatoire, pétrissage au batteur et tourage au laminoir. Après l'apprêt à la température du laboratoire, cuire le deuxième jour 18 croissants courbés, 18 pains au chocolat avec 2 bâtons par pain et 18 pièces garnies avant cuisson, en deux formes et garnitures différentes, de 80 à 100 g finies.

1. Préparer la détrempe sur 1,5 kg de farine avec le beurre prévu, puis pétrir au batteur.
2. Après le repos, incorporer le beurre de tourage et laminer en respectant les repos et les tours de la méthode choisie.
3. Détailler 18 croissants courbés, 18 pains au chocolat avec 2 bâtons chacun et 18 pièces garnies, en deux formes et garnitures différentes.

4. Faire apprêter à la température du laboratoire, puis cuire le deuxième jour. Contrôler le développement, la coloration et la cuisson des produits.

Repère de fabrication de la pâte levée feuilletée

- Cuisson sur la deuxième journée

Tourage au laminoir

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

✓ RÉPONSE À RETENIR

18 croissants courbés, 18 pains au chocolat avec 36 bâtons au total et 18 pièces garnies de 80 à 100 g finies.

Garnitures des viennoiseries

Question 2-3. Pour les viennoiseries sucrées garnies en brioche et en pâte levée feuilletée, utiliser obligatoirement 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 avant cuisson ; seules des finitions comestibles sont autorisées après cuisson. Le commis doit réaliser au moins une crème sous la responsabilité du candidat.

Les viennoiseries sucrées garnies en brioche et en pâte levée feuilletée doivent employer au moins deux crèmes parmi les quatre proposées. Par exemple, choisir la crème pâtissière et la crème d'amande.

- Garnir avant la mise au four ; après cuisson, réserver les finitions aux éléments comestibles.
- Confier au commis la réalisation d'au moins une crème, sous la responsabilité du candidat, qui en contrôle les étapes et la conservation.
- Pour les pièces garnies, respecter les deux formes et les garnitures distinctes demandées.

Exigences de garniture et de finition

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

2 crèmes minimum

Crème Pâtissière	Crème D'amande	Crème aromatisée	Creme 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 ca[illegible]on.

Garnir avant cuisson

Les viennoiseries doivent être garnies avant la mise au four. Seul des finitions (comestibles) sont autorisées après cuisson.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Au moins deux crèmes, garniture avant cuisson et réalisation d'au moins une crème par le commis sous la responsabilité du candidat.

4. Pains, produits de restauration et décor

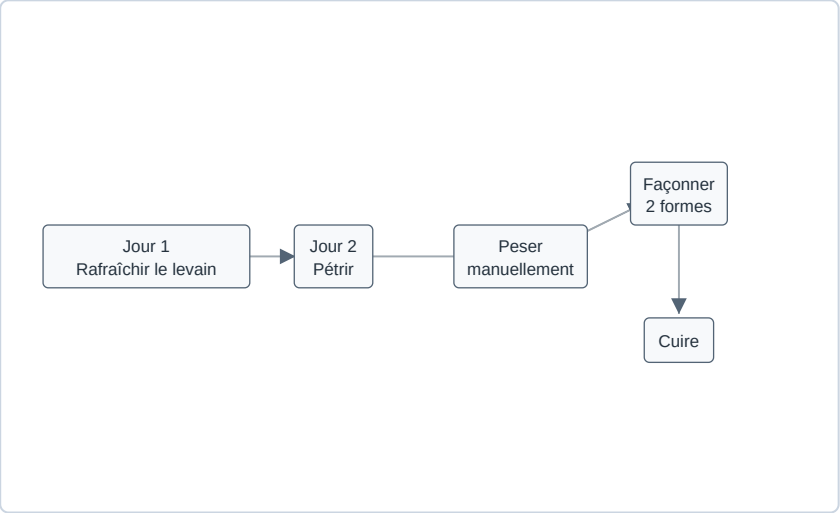
Cette partie regroupe trois pains, la confection de tartines et de sandwichs, ainsi qu'une pièce de buffet sur le thème « L'école ». Le sujet fixe les bases de farine, les paniers d'ingrédients, les contraintes de cuisson et de présentation, ainsi que la participation du commis au décor.

Pain au levain

Question 3-1. Réaliser un pain au levain sur une base de 4 kg de farine, sans compter l'apport de levain dur. Rafraîchir obligatoirement le levain le premier jour, respecter le dosage réglementaire de levure pour l'appellation « pain au levain », puis pétrir au batteur ou au pétrin le deuxième jour. Peser manuellement les pâtons, choisir leur poids et réaliser deux formes différentes.

Le premier jour, rafraîchir le levain et le conserver selon les conditions du laboratoire. Le deuxième jour, pétrir au batteur ou au pétrin une pâte calculée sur 4 kg de farine, sans inclure l'apport de levain dur dans cette base. Pour l'appellation « pain au levain », limiter la levure à 0,2 % du poids de farine : 4 000 g × 0,002 = 8 g au maximum. Peser les pâtons manuellement, choisir leur poids, façonner deux formes différentes, puis cuire.

Étapes du pain au levain



Base farine : 4 kg, hors apport de levain dur.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 4 kg de farine hors levain dur, 8 g de levure au maximum et deux formes différentes.

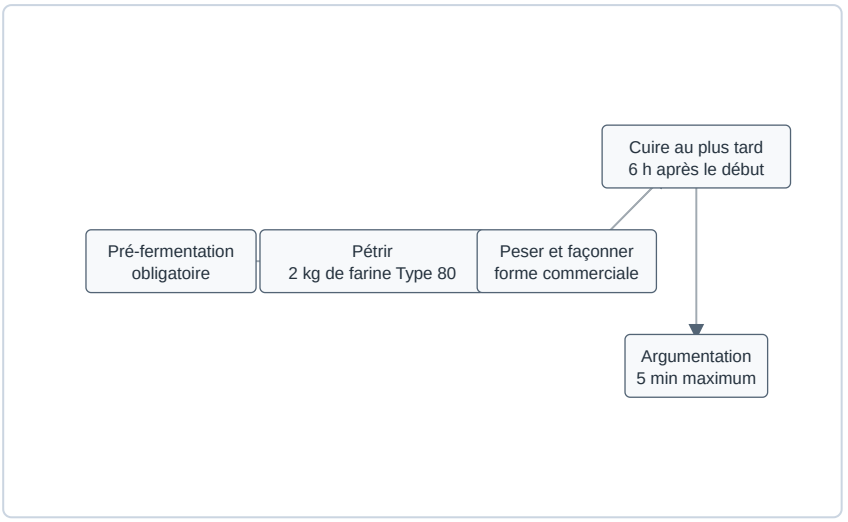
Pain nutrition Type 80

Question 3-2. Réaliser un pain nutrition Type 80 sur une base de 2 kg de farine, avec un apport obligatoire de pré-fermentation. Pétrir au batteur ou au pétrin, peser manuellement les pâtons et choisir leur poids ainsi qu'une forme commerciale. Cuire au plus tard 6 heures après le début de l'épreuve du deuxième jour et présenter le pain lors d'une argumentation commerciale orale de 5 minutes maximum, durant les deux dernières heures.

Préparer un pain nutrition Type 80 sur une base de 2 kg de farine et intégrer une pré-fermentation. Pétrir au batteur ou au pétrin, puis peser manuellement les pâtons et choisir une forme commerciale. Planifier l'enfournement pour que la cuisson soit terminée au plus tard 6 heures après le début de l'épreuve du deuxième

jour. Le pain sert de support à une argumentation commerciale orale de 5 minutes maximum, à placer pendant les deux dernières heures de cette journée.

Repères de réalisation du pain nutrition



L'argumentation se déroule pendant les deux dernières heures de la deuxième journée.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pain nutrition Type 80 : 2 kg de farine, pré-fermentation obligatoire et cuisson dans les 6 heures. Argumentation orale : 5 minutes maximum.

Pain aromatique

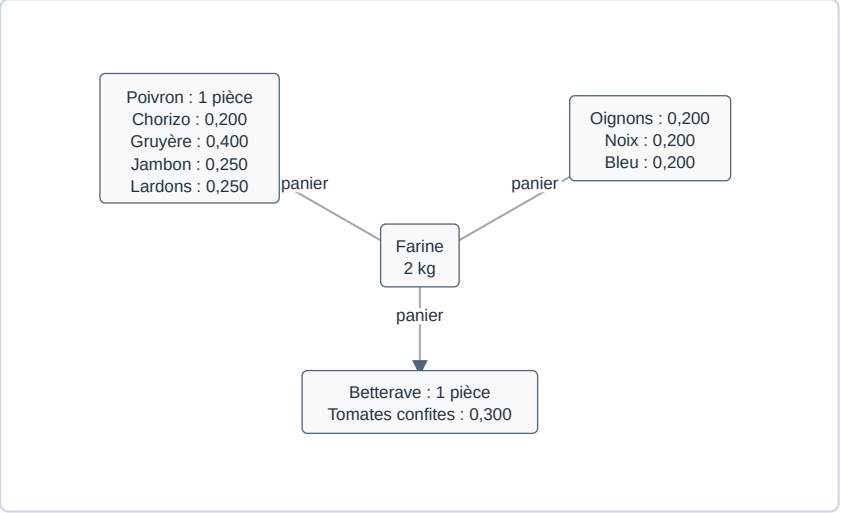
Question 3-3. Réaliser un pain aromatique sur une base de 2 kg de farine, avec une méthode de fermentation au choix, un pétrissage au batteur ou au pétrin, puis pesage et façonnage manuels. Utiliser le panier proposé : poivron rouge, chorizo, gruyère râpé, jambon en tranches, lardons fumés, oignons, noix, bleu d'Auvergne, betterave rouge et tomates confites. Le poids et le nombre de pièces sont au choix.

Réaliser la pâte avec 2 kg de farine, selon une méthode de fermentation au choix. Pétrir au batteur ou au pétrin, puis incorporer le panier proposé. Peser et façonner les pâtons manuellement ; leur poids et le nombre de pièces sont libres. Les quantités indiquées sont celles du panier prévu par le sujet.

Ingrédient	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

Respecter le panier complet et adapter le façonnage au poids choisi.

Composition du pain aromatique



Les quantités du panier sont reprises dans le tableau de réponse.

✓ RÉPONSE À RETENIR

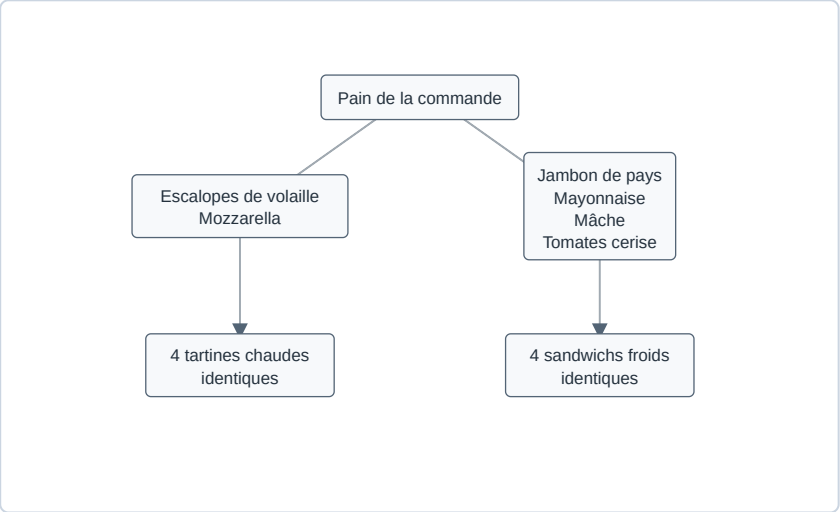
Pain aromatique : base de 2 kg de farine et panier complet de 10 ingrédients aux quantités prescrites.

Produits de restauration

Question 3-4. À partir d'une pâte fabriquée pour la commande, des produits disponibles pour le pain aromatique et du panier complémentaire, élaborer une variété chaude de 4 tartines identiques et une variété froide de 4 sandwichs identiques. Les tartines peuvent être préparées avec des tranches de pain cuit ou de la pâte garnie avant cuisson. Pour le pain aromatique et les produits de restauration, n'utiliser que les ingrédients proposés dans les paniers, à l'exception des aromates, condiments et épices éventuellement mis à disposition par le centre.

Choisir une pâte fabriquée pour la commande et utiliser uniquement les ingrédients des paniers autorisés ; les aromates, condiments et épices ne sont possibles que s'ils sont fournis par le centre. Proposition : préparer quatre tartines chaudes identiques avec du pain de commande, des escalopes de volaille et de la mozzarella. Pour quatre sandwichs froids identiques, associer du pain de commande, du jambon de pays, de la mayonnaise, de la mâche et des tomates cerise. Répartir les ingrédients régulièrement et cuire la volaille avant le montage.

Deux variétés de produits de restauration



Utiliser uniquement les ingrédients des paniers autorisés.

✓ RÉPONSE À RETENIR

4 tartines chaudes identiques : pain, volaille et mozzarella. 4 sandwichs froids identiques : pain, jambon de pays, mayonnaise, mâche et tomates cerise.

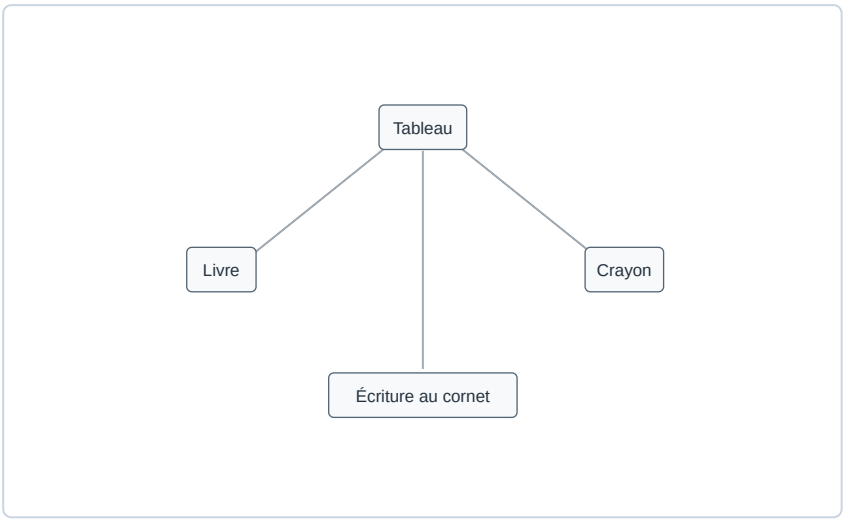
Décor

Question 3-5. Réaliser et présenter une pièce de buffet sur le thème « L'école », avec une pâte levée réalisée par le candidat, limitée à 5 kg, et une pâte morte réalisée tout ou en partie par le commis, limitée à 2 kg. Le commis doit réaliser une partie du décor et une écriture au cornet est obligatoire. Tout ou partie du décor peut être cuit durant les 3 heures de travail du premier jour.

Concevoir une pièce de buffet lisible sur le thème « L'école », par exemple autour d'un tableau, d'un livre et d'un crayon. Réaliser la pâte levée sans dépasser 5 kg et prévoir une pâte morte de 2 kg au maximum, réalisée tout ou en partie par le commis. Lui confier une partie identifiable du décor. Une cuisson de tout ou partie des éléments

est possible pendant les 3 heures de travail du premier jour. Terminer par une écriture au cornet, obligatoire, puis présenter la pièce.

Composition possible du décor « L'école »



Motif proposé, à réaliser avec les deux types de pâte et la participation du commis.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Décor « L'école » : pâte levée jusqu'à 5 kg, pâte morte jusqu'à 2 kg, participation du commis et écriture au cornet obligatoires.

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

Bilan de l'épreuve : Épreuve U.10 du Brevet Professionnel Boulanger, session 2023, sujet 5, code 21SP-BP BOUL U10. D'une durée totale de 12 heures et de coefficient 12, elle évalue la préparation d'une commande complète : pains, viennoiseries, produits de restauration et décor. Le candidat est évalué sur le calcul des recettes, l'organisation du travail, les techniques de fabrication, le respect des contraintes et la présentation commerciale.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La Tradition Française au levain liquide impose un pétrissage amélioré le premier jour et une cuisson le deuxième jour.
- Le pain nutrition Type 80 exige une pré-fermentation et une cuisson au plus tard 6 heures après le début du deuxième jour.
- Les viennoiseries sucrées garnies doivent utiliser au moins deux crèmes prescrites et être garnies avant cuisson.
- Le pain au levain se réalise sur 4 kg de farine, hors apport de levain dur, en respectant le dosage réglementaire de levure.

Points de vigilance & attentes du jury

- Contrôler quantités, poids cuits, formes et grignes avant de planifier les fabrications.
- Inscrire la pause de 30 minutes entre la quatrième et la sixième heure du deuxième jour, hors temps d'épreuve.
- Respecter les paniers : aucun autre ingrédient n'est admis pour le pain aromatique et les produits de restauration.
- Réserver du temps pour la cuisson du pain nutrition, l'argumentation commerciale et la présentation finale.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment planifier la cuisson du pain nutrition ?

Le pain nutrition Type 80 doit être cuit au plus tard 6 heures après le début de l'épreuve du deuxième jour. Planifiez donc son pétrissage, sa fermentation et sa cuisson assez tôt pour respecter cette échéance.

Q : Combien de crèmes faut-il utiliser pour les viennoiseries garnies ?

Il faut 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 sont réalisées avant cuisson.

Q : La pause obligatoire est-elle comprise dans les 8 heures du deuxième jour ?

Non. Le deuxième jour comprend 8 heures de travail et une pause obligatoire de 30 minutes hors temps d'épreuve, à placer entre la quatrième et la sixième heure. L'oral de 5 minutes se déroule durant les deux dernières heures.

Q : Quels critères de notation sont explicitement indiqués sur les documents ?

Le document 1 attribue une note sur 10 au calcul des quantités nécessaires. La synthèse des documents 3 et 4 évalue séparément sur 10 la pertinence de l'organisation et sur 10 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 - 5-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.