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 6** • 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** (3 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 - 6-Sujet.pdf

1. Calcul des recettes et organisation du travail

Pendant la phase écrite, le candidat complète les tableaux de recettes des pains, produits de restauration, viennoiseries et décors. Il prépare aussi les organigrammes des deux journées, en répartissant les opérations avec le commis et en respectant les contraintes de fabrication, de cuisson et de présentation.

Calcul des quantités

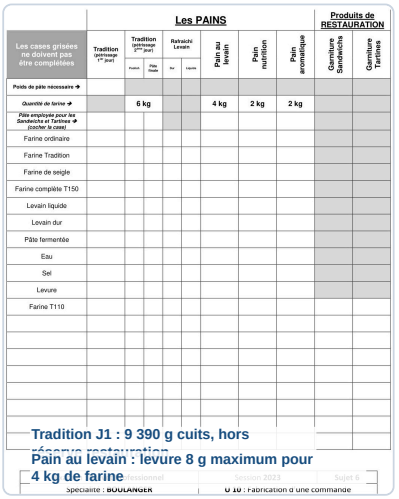
Question Documents 1 et 2. Calculer et inscrire dans les tableaux les quantités nécessaires pour les recettes de pains, produits de restauration, viennoiseries et décors, en tenant compte des bases de farine indiquées et des choix de pâtes prévues pour les sandwichs et tartines. Le document 1 évalue le calcul des quantités sur 10 points.

Les bases de farine et quantités imposées sont fixes. Le poids des pâtons dépend de la recette retenue et de la perte à la cuisson : ne pas confondre poids cuit et poids de pâte. Reporter les proportions de la recette choisie dans les tableaux. Pour le poolish, répartir les 6 kg de farine entre poolish et pâte finale.

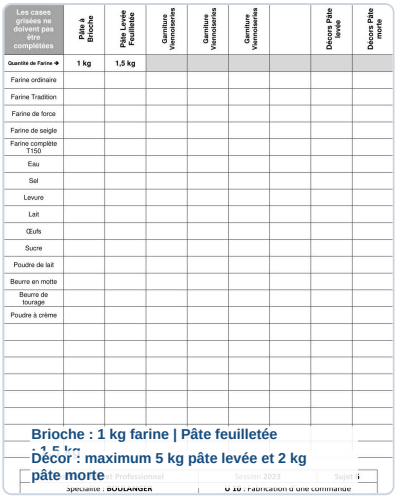
Produit	Données certaines à inscrire
Tradition jour 1	9 390 g de produits cuits, hors pâte réservée aux sandwichs ou tartines
Tradition sur poolish	6 kg de farine au total ; 2 couronnes, 8 pains longs, 4 ficelles, baguettes selon pâte restante
Pain au levain	4 kg de farine ; levure au plus 8 g
Pain nutrition et pain aromatique	2 kg de farine chacun
Brioche et pâte levée feuilletée	1 kg et 1,5 kg de farine
Décor	Au maximum 5 kg de pâte levée et 2 kg de pâte morte

Réserver une pâte pour les 4 tartines et les 4 sandwichs, puis cocher la colonne correspondante. Les quantités effectivement employées pour ces produits et les garnitures relèvent du choix de recette, dans les limites des paniers fournis. Les 18 viennoiseries garnies doivent utiliser au moins deux crèmes différentes.

Document 1 : bases imposées et contrôle



Document 2 : bases et limites du décor



Les cases grisées ne doivent pas être complétées	Pâte à Brioche	Pâte Levée Feuilletée	Garniture Vanillerenne	Garniture Vanillerenne	Garniture Vanillerenne		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								

Brioche : 1 kg farine | Pâte feuilletée
Décor : maximum 5 kg pâte levée et 2 kg pâte morte

✓ RÉPONSE À RETENIR

Totaux cuits de la tradition jour 1 : 9 390 g. Farines : 6 kg poolish, 4 kg levain, 2 kg nutrition, 2 kg aromatique, 1 kg brioche et 1,5 kg pâte feuilletée. Levure du pain au levain : 8 g maximum.

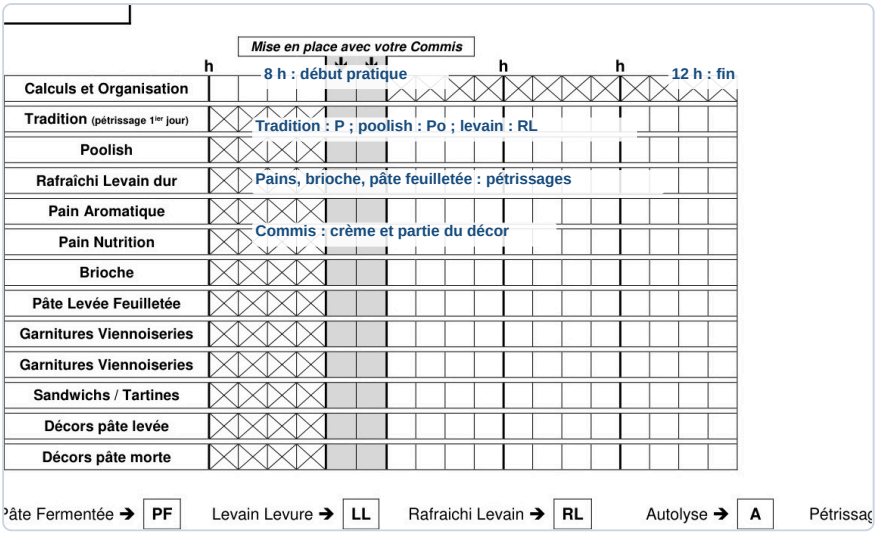
Organisation des deux journées

Question Documents 3 et 4. Compléter les fiches d'organisation en planifiant les tâches du candidat et du commis, les opérations de fabrication et les cuissons. Pour la deuxième journée, positionner la pause obligatoire de 30 minutes entre la quatrième et la sixième heure, prévoir la cuisson du pain nutrition au plus tard 6 heures après le début de la journée, l'argumentation commerciale et la présentation finale des produits.

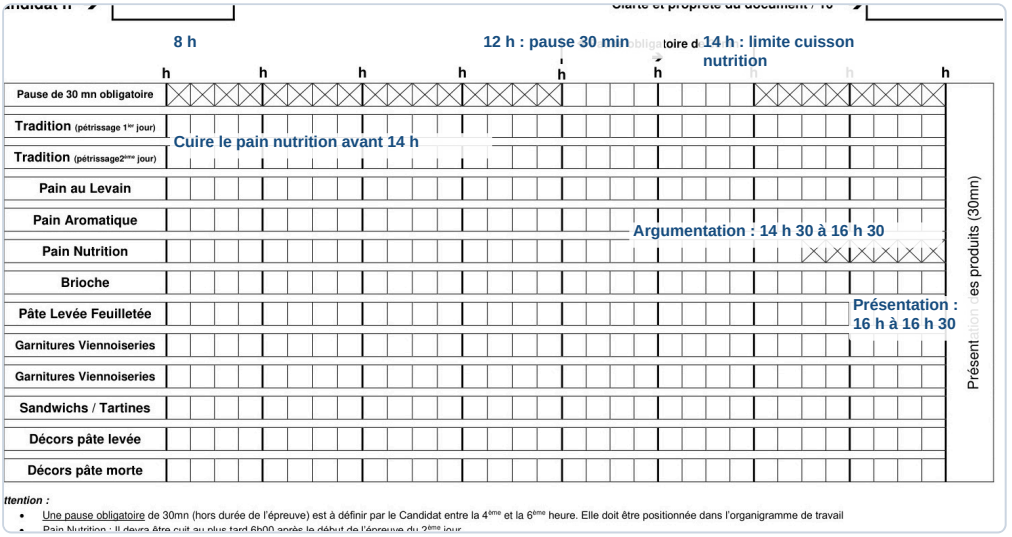
Exemple de planning, début à 8 h. Le jour 1 comprend 4 h pratiques, précédées de l'heure écrite et de 30 min de mise en place avec le commis. Répartir le travail en parallèle : le candidat réalise les pétrissages obligatoires et le commis prend en charge une crème et une partie du décor. Le jour 2, le pain nutrition doit être cuit avant 14 h ; le cuire avant 13 h 30 pour garder une marge.

1. **Jour 1, 8 h à 12 h :** pétrir la tradition ; lancer poolish, rafraîchi du levain, pains aromatique et nutrition, brioche et pâte feuilletée ; préparer garnitures et décors.
2. **Jour 2, 8 h à 12 h :** pétrissages, pesées et façonnages ; lancer les cuissons, dont le pain nutrition.
3. **12 h à 12 h 30 :** pause obligatoire. De 12 h 30 à 14 h 30 : cuissons et finitions.
4. **14 h 30 à 16 h 30 :** argumentation commerciale de 5 min dans les deux dernières heures ; présentation des produits de 16 h à 16 h 30.

Document 3 : repères du jour 1



Document 4 : repères du jour 2



✓ RÉPONSE À RETENIR

Jour 1 : 8 h à 12 h de pratique. Jour 2 : pause de 12 h à 12 h 30, pain nutrition cuit avant 14 h, argumentation entre 14 h 30 et 16 h 30, présentation de 16 h à 16 h 30.

2. Réalisation des pains

La commande comprend des pains de tradition française avec apport de levain liquide et sur poolish. Les productions doivent respecter les bases de farine, les échéances de pétrissage, les poids cuits et les présentations demandées, notamment les formes, les grignes et le façonnage manuel.

Pain de tradition française avec apport de levain liquide

Question 1-1°. Réaliser 6 pains longs de 400 g cuits, 5 pains courts de 400 g, 2 pains de formes différentes de 500 g, 2 ficelles de 120 g et 15 baguettes de 250 g, dont 2 épis. Effectuer obligatoirement le pétrissage amélioré le premier jour, puis peser et façonner manuellement; cuire le deuxième jour et respecter les grignes et présentations indiquées.

Effectuer le pétrissage amélioré avec apport de levain liquide le premier jour. Le pointage et l'apprêt sont au choix du candidat. Le deuxième jour, peser et façonner manuellement, puis cuire les pièces. Les poids du tableau sont des poids cuits : le poids de pâte à peser dépend de la recette et de la perte à la cuisson.

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

La commande représente 30 pièces et 9 390 g de pain cuit au total.

Commande de pains de tradition avec levain liquide

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	Au choix
Ficelles	2	120 g	Lamage au choix
Baguettes, dont 2 épis	15	250 g	5 à 7 grignes

Pétrissage amélioré le premier jour, pesage et façonnage manuels, cuisson le deuxième jour.

✓ RÉPONSE À RETENIR

30 pièces, soit 9 390 g cuits. Pétrissage amélioré le premier jour, cuisson le deuxième jour.

Pain de tradition française sur poolish

Question 1-2°. À partir de 6 kg de farine, réaliser 2 couronnes de 600 g, 8 pains longs de 400 g, 4 ficelles de 120 g, 10 petits pains de 60 g en deux formes différentes et un nombre de baguettes déterminé avec la pâte restante. Choisir la méthode de pétrissage, obligatoirement le deuxième jour, peser et façonner manuellement, faire l'apprêt à température ambiante et respecter les présentations demandées.

À partir de 6 kg de farine, préparer la poolish puis pétrir le deuxième jour selon la méthode retenue. Peser et façonner manuellement les pièces imposées, puis effectuer l'apprêt à température ambiante.

1. Réaliser 2 couronnes de 600 g, 8 pains longs de 400 g, 4 ficelles de 120 g et 10 petits pains de 60 g en deux formes différentes.
2. Façonner avec la pâte restante des baguettes de 250 g, avec 5 à 7 grignes chacune.
3. Cuire et présenter les produits.

Les poids indiqués sont des poids cuits. Le nombre de baguettes dépend du rendement de la recette et de la pâte restante après les produits imposés.

Produits imposés sur poolish, hors baguettes

Produit	Quantité	Poids cuit unitaire	Poids cuit total
Couronnes	2	600 g	1 200 g
Pains longs	8	400 g	3 200 g
Ficelles	4	120 g	480 g
Petits pains en deux formes	10	60 g	600 g
Baguettes	À déterminer avec le reste	250 g	Selon pâte restante

Base de 6 kg de farine. Pétrissage le deuxième jour et apprêt à température ambiante.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Produits imposés hors baguettes : 5 480 g cuits. Le nombre de baguettes de 250 g dépend de la pâte restante.

3. Réalisation et garniture des viennoiseries

Le candidat fabrique des brioches et de la pâte levée feuilletée avec les bases de farine et les méthodes de travail prescrites. Il réalise également les garnitures avant cuisson, en faisant participer le commis à la confection d'au moins une crème.

Brioches

Question 2-1°. Sur une base de 1 kg de farine et avec utilisation obligatoire de beurre, pétrir au batteur et réaliser 10 petites brioches à tête de 50 g, 18 pièces garnies avant cuisson en deux formes et garnitures différentes, puis une tresse à 4 branches et une tresse à 5 branches avec le reste de pâte. Faire l'apprêt selon la température du laboratoire et cuire le deuxième jour.

Pétrir au batteur une pâte à brioche avec 1 kg de farine et du beurre. Après le pétrissage et le repos, peser 10 pâtons de 50 g pour les brioches à tête. Réaliser ensuite 18 pièces garnies, réparties en deux formes et deux garnitures différentes. Façonner avec le reste de pâte une tresse à 4 branches et une tresse à 5 branches. Faire l'apprêt à la température du laboratoire et cuire le deuxième jour. Les pièces garnies doivent peser entre 80 et 100 g après cuisson.

Brioches : quantités et poids

- Cuisson sur la deuxième journée

10 x 50 g

Quantités	Produits	Poids cru	Poids cuit
10	Petites brioches à tête	50 g	
18 (2 x 9 pièces)	Pièces garnies avant cuisson 2 formes et garnitures différentes		Entre 80 g et 100 g finies
2	1 Tresse à 4 branches 1 Tresse à 5 branches	Avec le reste de pâte	

18 garnies : 2 formes

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

10 brioches à tête de 50 g, 18 pièces garnies de 80 à 100 g finies et deux tresses façonnées 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 par pièce et 18 pièces garnies avant cuisson en deux formes et garnitures différentes, avec un poids fini de 80 à 100 g pour les pièces garnies. 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. Après repos et refroidissement, enfermer le beurre de tourage, puis laminer et réaliser les tours selon la méthode retenue, avec repos au froid entre les opérations. Détailler 18 croissants courbés, 18 pains au chocolat avec deux bâtons par pièce et 18 pièces garnies réparties en deux formes et garnitures différentes. Les pièces garnies doivent peser entre 80 et 100 g après cuisson. Faire l'apprêt à la température du laboratoire et cuire le deuxième jour.

Pâte levée feuilletée : commande

Cuisson sur la deuxième journée

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 différen	Entre 80 g et ies

18 croissants

18 pains x 2 bâtons

18 garnies : 2 formes

✓ 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°. Réaliser les viennoiseries garnies sucrées à partir des pâtes à brioche et levée feuilletée, avec 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 la mise au four; le commis doit réaliser au moins une crème sous la responsabilité du candidat et seules des finitions comestibles sont autorisées après cuisson.

Choisir au moins deux crèmes parmi les quatre proposées : pâtissière, d'amande, aromatisée ou à base de purée de fruit. Le commis réalise au moins une crème sous la responsabilité du candidat. Utiliser les crèmes et garnitures pour préparer les pièces sucrées en brioche et en pâte levée feuilletée, en garnissant chaque viennoiserie avant l'enfournement. Après cuisson, seules des finitions comestibles sont admises : ne pas ajouter de garniture ou de fourrage à l'intérieur des pièces.

Garnitures : crèmes et règles

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

Choisir au moins 2 crèmes

Crème Pâtissière	Crème D'amande	Crème aromatisée	Crème 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 cadre de la formation.

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

Le commis devra réaliser au moins l'une des crèmes, sous la responsabilité du candidat.

Le commis réalise au moins 1 crème

✓ RÉPONSE À RETENIR

Au moins deux crèmes différentes, dont une réalisée par le commis. Garnir avant cuisson; après cuisson, seules les finitions comestibles sont autorisées.

4. Autres produits, restauration et décor

La commande comprend un pain au levain, un pain nutrition type 110, un pain aromatique et des produits de restauration chauds et froids. Elle se termine par la création d'une pièce de buffet sur un thème autorisé, avec deux types de pâte et une écriture au cornet.

Pains au levain, nutrition et aromatique

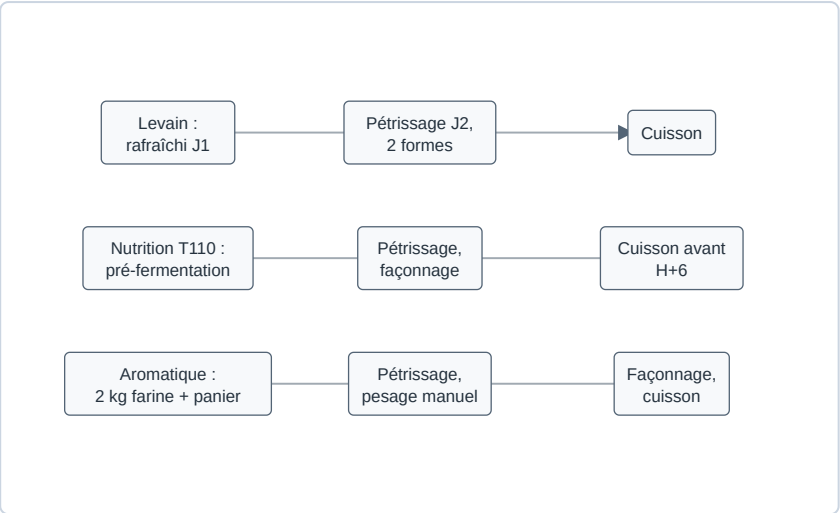
Question 3-1° à 3-3°. Réaliser un pain au levain sur une base de 4 kg de farine, hors apport de levain dur, avec rafraîchi obligatoire le premier jour, dosage réglementaire de levure et deux formes différentes. Réaliser un pain nutrition type 110 sur 2 kg de farine avec une pré-fermentation, à cuire au plus tard 6 heures après le début de la deuxième journée. Réaliser également un pain aromatique sur 2 kg de farine à partir du panier de dix ingrédients, avec pesage et façonnage manuels.

Rafraîchir le levain le premier jour, puis pétrir le pain au levain le deuxième jour avec 4 kg de farine, hors levain dur. Le dosage maximal réglementaire de levure est de 0,2 % de la farine, soit 4 × 0,002 = 0,008 kg. Façonner manuellement deux formes différentes. Pour le pain nutrition, utiliser 2 kg de farine T110 et une pré-fermentation, puis cuire au plus tard 6 h après le début de la deuxième journée. Le pain aromatique est réalisé sur 2 kg de farine avec les dix ingrédients du panier :

Ingrédient	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

Peser et façonner manuellement les pâtons des deux pains. Réserver la cuisson du pain nutrition dans le délai imposé.

Enchaînement des trois pains



Les contraintes de rafraîchi, de pré-fermentation et de délai de cuisson sont distinguées.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pain au levain : 4 kg de farine, 8 g de levure au maximum et deux formes. Pain nutrition T110 : pré-fermentation, cuisson avant H+6. Pain aromatique : 2 kg de farine et les dix ingrédients du panier.

Produits de restauration

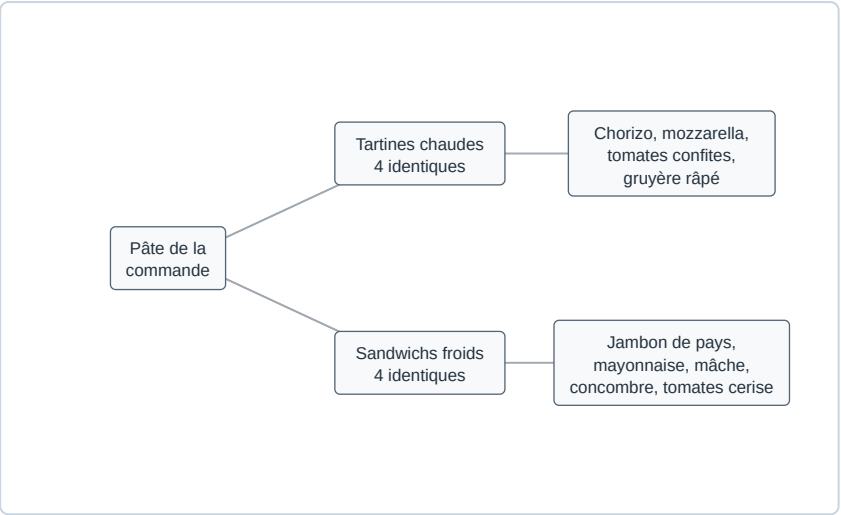
Question 3-4°. À partir d'une pâte de la commande, des produits proposés pour le pain aromatique et du panier complémentaire, élaborer une variété chaude de tartines en 4 pièces identiques et une variété froide de sandwichs en 4 pièces identiques. Pour ces produits, utiliser uniquement les ingrédients proposés dans les paniers, auxquels le centre peut ajouter des aromates, condiments et épices.

Préparer deux variétés distinctes, chacune en quatre pièces identiques, avec une pâte fabriquée pour la commande. Les garnitures choisies ci-dessous proviennent des paniers autorisés :

- **Tartines chaudes :** tranches de pain aromatique garnies de chorizo, mozzarella, tomates confites et gruyère râpé, puis cuites ou gratinées.
- **Sandwichs froids :** pain de la commande, jambon de pays, mayonnaise, mâche, concombre et tomates cerise. Laver et tailler les végétaux, puis assembler peu avant la présentation.

Répartir les garnitures de façon régulière. Aucun autre ingrédient ne peut être ajouté, sauf les aromates, condiments et épices proposés par le centre.

Composition des produits de restauration



Deux variétés de restauration, quatre pièces identiques par variété.

✓ RÉPONSE À RETENIR

4 tartines chaudes identiques au pain aromatique et 4 sandwichs froids identiques, garnis exclusivement avec les produits autorisés des paniers.

Décor

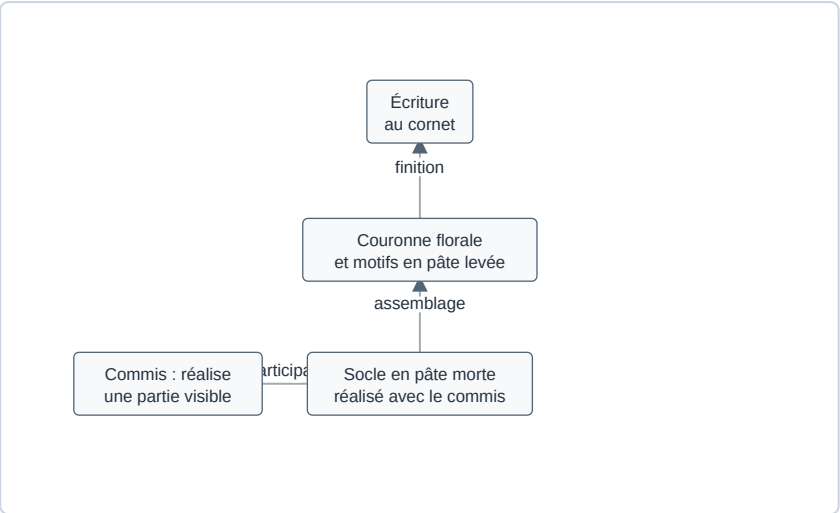
Question 3-5°. Réaliser et présenter une pièce de buffet sur un thème libre autre que « Mon métier : Boulanger ! », « L'école » et « La Saint-Valentin ». Confectionner une pâte levée réalisée par le candidat, limitée à 5 kg, et une pâte morte, limitée à 2 kg, réalisée tout ou en partie par le commis.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

Choisir le thème libre « jardin provençal », qui ne figure pas parmi les thèmes interdits, et réaliser une pièce de buffet sous forme de couronne florale.

1. Le candidat réalise et façonne la pâte levée, dans la limite de 5 kg.
2. Réaliser une pâte morte, dans la limite de 2 kg, tout ou en partie avec le commis. Celui-ci confectionne également une partie visible du décor, par exemple le socle ou des éléments floraux.
3. Cuire tout ou partie du décor dès le premier jour si l'organisation le permet, puis assembler et présenter la pièce.
4. Inscrire un texte lisible au cornet.

Veiller à la stabilité du socle et à une présentation soignée de l'ensemble.

Composition de la pièce de buffet



Proposition de pièce florale sur le thème du jardin provençal.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pièce de buffet « jardin provençal » : pâte levée du candidat, pâte morte et participation du commis, avec 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, sujet 6, d'une durée de 12 heures et de coefficient 12. La commande porte sur des pains, viennoiseries, produits de restauration et un décor de buffet. Elle évalue le calcul des recettes, l'organisation du travail, la maîtrise des fabrications, le respect des présentations et l'argumentation commerciale autour du pain nutrition.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le pain nutrition type 110 exige une pré-fermentation et doit cuire au plus tard 6 heures après le début de la deuxième journée.
- Le pain au levain impose un rafraîchi le premier jour, 4 kg de farine hors apport de levain dur et le dosage réglementaire de levure.
- Les viennoiseries garnies sucrées sont garnies avant cuisson et mobilisent au moins deux crèmes parmi celles proposées.
- Le décor associe une pâte levée limitée à 5 kg et une pâte morte limitée à 2 kg; une écriture au cornet est obligatoire.

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier les bases de farine et reporter les calculs dans les documents 1 et 2 avant la fabrication.
- Organiser les tâches du candidat et du commis, les cuissons et la pause obligatoire dans les fiches des deux journées.
- Contrôler les quantités, poids, formes, grignes et présentations exigés pour chaque produit.
- Placer l'argumentation commerciale de 5 minutes dans les deux dernières heures et réserver les 30 dernières minutes à la présentation.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser le calcul des recettes avant la fabrication ?

Relevez les bases de farine et les quantités de produits demandées, puis calculez les ingrédients selon les recettes retenues. Reportez les quantités par pâte dans les documents 1 et 2 et tenez compte de la pâte éventuellement réservée aux sandwichs et tartines.

Q : Quelles règles respecter pour les viennoiseries garnies ?

Les viennoiseries garnies sucrées doivent recevoir leur garniture avant cuisson et utiliser au moins deux des crèmes proposées. Le commis réalise au moins une crème sous votre responsabilité; après cuisson, seules des finitions comestibles sont autorisées.

Q : Comment gérer la pause et les échéances de la deuxième journée ?

La deuxième journée comprend 8 heures de travail et une pause obligatoire de 30 minutes hors épreuve, à placer entre la quatrième et la sixième heure. Le pain nutrition doit cuire dans les 6 premières heures; la présentation occupe les 30 dernières minutes.

Q : Quels critères de notation sont explicitement indiqués ?

Le document 1 attribue une note sur 10 au calcul des quantités. 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 sujet ne donne pas de barème détaillé de fabrication.

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 - 6-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.