

## Annexe 2 : Exemple de phase écrite Epreuve EP2 PRODUCTION

A l'aide de votre cahier de recettes et en complétant le calcul d'ingrédients joint ainsi que le planning d'organisation de votre production ainsi qu'en respectant les règles d'hygiène et de sécurité, réaliser la commande ci-dessous.

### **Précisions :**

- Les pétrissages doivent être réalisés mécaniquement
- Les façonnages sont réalisés manuellement
- Pâte levée feuilletée : le beurrage et le tourage se feront au rouleau. L'abaisse finale sera faite au laminoir

<b>PAINS →</b>	<b>PAINS COURANT</b>
----------------	----------------------

### **Méthode :**

- Pétrissage au choix du candidat avec apport de Pâte Fermentée

### **Commande :**

- 6 Baguettes pesées à 350 g dont 1 épi
- 5 Pains long pesés à 550 g
- 4 Pièces pesées à 400 g façonnés en 2 formes différentes
- 12 Petits Pains (3 formes différentes au choix du candidat) pesés à 70 g

<b>AUTRE PAIN →</b>	<b>PAINS DE CAMPAGNE</b>
---------------------	--------------------------

### **A partir de 1kg de farine, réaliser :**

- Des pains pesés à 400g façonnés en 3 formes au choix des candidats.

<b>VIENNOISERIE →</b>	<b>PATE LEVEE FEUILLETEE</b>
-----------------------	------------------------------

### **A partir d'1kg de farine, réaliser :**

- 12 croissants
- 12 pains au chocolat
- 12 pains aux raisins (*crème pâtissière fournie par le Centre d'examen*)

<b>VIENNOISERIE →</b>	<b>PATE LEVEE (Pain au Lait)</b>
-----------------------	----------------------------------

### **A partir d'1kg de farine, réaliser :**

- 3 pièces pesées 350g en façonnées en 3 Tresses à 3 branches
- 12 petites pièces pesées à 60g et façonnées en Navettes et Tresses à 1 branche

## Calculs d'ingrédients

<b>PAINS COURANT</b>
----------------------

### **Commande :**

- 6 Baguettes pesées à 350 g dont 1 épi
- 5 Pains long pesés à 550 g
- 4 Pièces pesées à 400 g façonnés en 2 formes différentes
- 12 Petits Pains (3 formes différentes au choix du candidat) pesés à 70 g

Ingrédients	Recette de Base (1kg de farine)	Coef ↓	Quantités à mettre en œuvre
<b>Poids total de pâte →</b>			

### **Durée du Pétrissage :**

1 <sup>ère</sup> vitesse →	
2 <sup>ème</sup> vitesse →	

# ORGANISATION DU TRAVAIL

	0h30	1h30	2h30	3h30	4h30	5h30
<b>Pain</b>						
<b>Autre Pain</b>						
<b>Pâte Levée Feuillée</b>						
<b>Pâte Levée</b>						

**Légende :**

- |  |  |  |   |
|--|--|--|---|
| Autolyse → <span style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">A</span>     | Pétrissage → <span style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">P</span>   | Pesage → <span style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">Ps</span>    | Façonnage → <span style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">F</span> |
| Tour Double → <span style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">Td</span> | Tour Simple → <span style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">Ts</span> | Détaillage → <span style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">D</span> | Cuisson → <span style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">C</span>   |