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 Bac Pro Boulanger, veuillez visiter :
bacproboulangerpatissier.fr/annales-sujets-et-corriges

BAC PRO BOULANGER • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

# Baccalauréat professionnel Boulanger-Pâtissier

**Session 2026** • Code sujet : **26-BCP-BOUL-E2** • Durée : **3 heures** • Coefficient : **9**

## Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement


1. **Analyse de la commande et exigences professionnelles** (3 questions) — **Page 3**
2. **Étude technologique et calcul des fabrications** (3 questions) — **Page 5**
3. **Organisation et réalisation des fabrications** (3 questions) — **Page 8**
4. **Prévention, hygiène et actions correctives** (3 questions) — **Page 10**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 12**


**Sujet officiel (PDF) :** https://bacproboulangerpatissier.fr/assets/annales/bac-pro-boulanger-patissier/Pratique professionnelle/2026/Bac Pro Boulanger - Pratique professionnelle - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

## 1. Analyse de la commande et exigences professionnelles

La boulangerie-pâtisserie Les Fournées du Canal prépare pour une réception 30 baguettes aux graines et 8 entremets chocolat de 20 cm, soit 64 portions, à remettre le deuxième jour. Le candidat relève les besoins, identifie les allergènes, précise les contrôles d'hygiène et formule une réponse au client.

**Question 1.1. Relever les quantités totales à produire et le nombre total de portions d'entremets. Indiquer les deux produits allergènes majeurs à déclarer au client pour les fabrications décrites dans le DT 2.**

La commande comprend 30 baguettes aux graines et 8 entremets. Chaque entremets fournit 8 portions, donc le total est de 8 × 8 = 64 portions. Les allergènes présents dans les recettes sont le gluten (farine de blé), les œufs, le lait (crème et chocolat de couverture) et le soja (chocolat de couverture, selon le DT 2). Il faut communiquer l'ensemble de ces allergènes au client, et non en omettre certains parce que la question en évoque deux.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> 30 baguettes, 8 entremets, soit 64 portions. Allergènes à signaler : gluten, œufs, lait et soja.

**Question 1.2. Pour les entremets, indiquer deux contrôles à effectuer à la réception ou au stockage des matières premières et deux mesures de maîtrise à appliquer pendant la fabrication. Appuyer les réponses sur les exigences du DT 3.**

À la réception, vérifier l'état des emballages et les dates. Au stockage, contrôler que les températures respectent les exigences des fournisseurs et que la chambre froide est entre 0 °C et +3 °C. Pendant la fabrication, appliquer notamment ces deux mesures :

- Se laver les mains aux changements d'activité et garder tenue, matériel et surfaces propres ; arrêter et nettoyer-désinfecter en cas d'écart.
- Identifier et séparer les ingrédients et ustensiles selon les allergènes, puis nettoyer le poste entre les fabrications.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Contrôler emballages, dates et températures. Maintenir les préparations réfrigérées entre 0 °C et +3 °C, appliquer l'hygiène des mains et séparer les ingrédients et ustensiles selon les allergènes.

**Question 1.3. Rédiger une réponse commerciale courte au client indiquant le nombre de portions d'entremets, les principaux allergènes à signaler et la condition de conservation avant le service.**

La réponse au client doit confirmer le nombre de portions et indiquer les allergènes issus des recettes et des fiches fournisseurs. Les entremets étant des préparations réfrigérées, ils doivent rester en chambre froide entre 0 °C et +3 °C jusqu'au service.

> « Votre commande comprend 8 entremets, soit 64 portions. Ils contiennent du gluten, des œufs, du lait et du soja. Merci de les conserver entre 0 °C et +3 °C jusqu'au service. »

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

8 entremets, soit 64 portions. Allergènes : gluten, œufs, lait et soja. Conservation entre 0 °C et +3 °C jusqu’au service.

## 2. Étude technologique et calcul des fabrications

Les documents techniques donnent les recettes, les rendements, les masses et les prix nécessaires à la préparation des baguettes aux graines et des entremets chocolat. Les calculs portent sur la mise à l'échelle des baguettes, la perte de masse à la cuisson et le coût matière des entremets.

**Question 2.1. Calculer le coefficient multiplicateur permettant d'obtenir 30 baguettes à partir de la recette de base, puis déterminer les quantités de farine, d'eau, de sel, de levure et de graines nécessaires à la commande avec la relation Qcommande = Qbase × coefficient.**

La recette de base produit 10 baguettes ; pour en obtenir 30, le coefficient est 30 ÷ 10 = 3. Multipliez chaque quantité de la recette par 3, y compris la masse totale de pâte. Le tableau indique les quantités à peser pour la commande.

| Ingrédient | Quantité de base | Coefficient | Quantité pour 30 pièces |
|---|---|---|---|
| Farine de blé | 1 500 g | 3 | 4 500 g |
| Eau | 990 g | 3 | 2 970 g |
| Sel | 30 g | 3 | 90 g |
| Levure boulangère | 18 g | 3 | 54 g |
| Mélange de graines | 150 g | 3 | 450 g |
| Masse totale de pâte | 2 688 g | 3 | 8 064 g |

Quantités pour 30 baguettes complétées

planning doit distinguer les tâches réalisées par le candidat de celles confiées au commis le premier jour.

**Quantités à prévoir pour 30 baguettes**

| Ingrédient | Quantité de base pour 10 pièces | Coefficient | Quantité pour 30 pièces |
|---|---|---|---|
| Farine de blé | 1 500 g | ..... 3 | ..... 4 500 g |
| Eau | 990 g | ..... 3 | ..... 2 970 g |
| Sel | 30 g | ..... 3 | ..... 90 g |
| Levure boulangère | 18 g | ..... 3 | ..... 54 g |
| Mélange de graines | 150 g | ..... 3 | ..... 450 g |
| | | | ..... 8 064 g |

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Coefficient : 3. Farine : 4 500 g ; eau : 2 970 g ; sel : 90 g ; levure : 54 g ; graines : 450 g. Pâte totale : 8 064 g.

**Question 2.2.** **Calculer la masse totale de pâte disponible pour 30 baguettes et la masse de pâte à diviser par pièce. En appliquant une perte de masse à la cuisson de 12 %, calculer la masse cuite théorique d'une baguette avec la formule indiquée dans le sujet.**

La recette de base donne 2 688 g de pâte pour 10 baguettes. Pour 30 pièces, multipliez cette masse par le coefficient 3, puis divisez le résultat par 30 pour obtenir la masse de chaque pâton. La perte à la cuisson est de 12 % : la masse cuite représente donc 88 % de la masse crue. Le résultat est arrondi au gramme pour le comparer à la commande.

**Calcul de masse des baguettes**

**Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :**

2 688 × 3 = 8 064 g de pâte

8 064 ÷ 30 = 268,8 g par pâton

268,8 × (1 - 0,12) = 236,544 g

Soit 237 g après cuisson, au gramme près

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Pâte totale : 8 064 g ; division : 268,8 g par baguette ; masse cuite théorique : 236,544 g, soit 237 g au gramme près.

**Question 2.3.** **À partir de la recette et des prix du DT 2, calculer le coût matière d'un entremets puis celui des 8 entremets. Présenter la formule utilisée, convertir les masses en kilogrammes et utiliser les prix en euros par kilogramme.**

Regroupez les quantités des ingrédients présents dans plusieurs éléments : chocolat, 180 + 90 = 270 g ; crème, 240 + 75 = 315 g. Convertissez les masses en kilogrammes, puis multipliez chaque masse par son prix au kilogramme. La somme des coûts non arrondis vaut 6,349 € pour un entremets. Pour les huit pièces, multipliez ce total non arrondi par 8, puis arrondissez au centime.

| Ingrédient | Masse pour 1 entremets | Prix €/kg | Coût pour 1 entremets |
|---|---|---|---|
| Œufs entiers | 0,120 kg | 4,20 | 0,50 € |
| Sucre | 0,080 kg | 1,30 | 0,10 € |
| Farine de blé | 0,060 kg | 1,10 | 0,07 € |
| Cacao en poudre | 0,015 kg | 12,00 | 0,18 € |
| Chocolat de couverture | 0,270 kg | 14,00 | 3,78 € |
| Crème liquide | 0,315 kg | 5,00 | 1,58 € |
| Gélatine | 0,004 kg | 35,00 | 0,14 € |
| Total | 0,864 kg | | 6,35 € |
| Coût des 8 entremets | | | 50,79 € |

### Coût matière des entremets complété

kilogrammes avant le calcul. Présenter les résultats au centime.

**Calcul du coût matière**

| Ingrédient | Masse pour 1 entremets en kg | Prix en €/kg | Coût pour 1 entremets en € |
|---|---|---|---|
| Œufs entiers | 0,120 kg | 4,20 | 0,50 € |
| Sucre | 0,080 kg | 1,30 | 0,10 € |
| Farine de blé | 0,060 kg | 1,10 | 0,07 € |
| Cacao en poudre | 0,015 kg | 12,00 | 0,18 € |
| Chocolat de couverture | 0,270 kg | 14,00 | 3,78 € |
| Crème liquide | 0,315 kg | 5,00 | 1,58 € |
| Gélatine | 0,004 kg | 35,00 | 0,14 € |
| | 0,864 kg | | 6,35 € |
| | | | 50,79 € pour 8 |

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Le coût matière est de 6,35 € par entremets, soit 50,79 € au total pour les 8 entremets.

## 3. Organisation et réalisation des fabrications

La production est organisée sur deux journées : un commis est disponible le premier jour, tandis que le candidat travaille seul le deuxième jour et remet la commande à 12 h 30. Il planifie et réalise les fabrications, contrôle les produits et les présente au jury.

**Question 3.1. Établir un ordre de travail réaliste sur les deux journées comprenant les pesées, la préparation des pâtes et appareils, la fermentation et la cuisson des baguettes, la réalisation et le montage des entremets, le refroidissement, le glaçage, le nettoyage et le contrôle final. Affecter au moins deux tâches au commis le premier jour et préciser les contrôles qui restent sous la responsabilité du candidat.**

1. **Jour 1, 08 h 00-09 h 00 :** le candidat organise le travail et contrôle les ingrédients et leurs étiquettes.
2. **Jour 1, 09 h 00-13 h 00 :** le commis pèse les ingrédients identifiés, prépare plaques et cercles, puis participe au nettoyage. Le candidat vérifie les pesées, prépare et cuit les biscuits, réalise la mousse, monte les entremets et les place en chambre froide entre 0 °C et +3 °C. Il prépare aussi la mise en place des baguettes.
3. **Jour 2, 08 h 00-12 h 30 :** seul, le candidat prépare et fermente la pâte à baguettes, divise, façonne, apprête et cuit. En parallèle, il glace les entremets, les garde au froid, contrôle quantités, dimensions et aspect, puis prépare la présentation.
4. **12 h 30-13 h 00 :** remise de la commande et nettoyage final.

Le candidat reste responsable des contrôles des matières, des températures et de la validation de toutes les fabrications.

**DR 1, planning complété**

**Planning prévisionnel à compléter**

| Jour et horaire | Opération | Responsable : candidat ou commis | Contrôle ou résultat attendu |
|---|---|---|---|
| Jour 1, 08 h 00 à 09 h 00 | Organisation écrite | Candidat | Plan, matières |
| Jour 1, 09 h 00 à 13 h 00 | Pesées, préparation et lancement des fabrications | Candidat + commis | Pesées vérifiées |
| Jour 2, 08 h 00 à 12 h 30 | Finitions, contrôles et présentation | Candidat seul | Quantités, aspect, froid |
| Jour 2, 12 h 30 à 13 h 00 | Remise de la commande et remise en état | Candidat | Remise 12 h 30, nettoyage |

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Commis : pesées, préparation du matériel et nettoyage le jour 1. Candidat : fabrication, contrôles et validation. Remise de la commande le jour 2 à 12 h 30.

**Question 3.2.** **Réaliser les 30 baguettes aux graines et les 8 entremets conformément aux recettes du DT 2. Le jury évalue notamment le respect des quantités, la régularité du façonnage et du montage, la maîtrise des procédés, l'organisation du poste et le respect des horaires de remise.**

Peser les ingrédients selon le DT 2 : multiplier par 3 la recette des baguettes et par 8 celle des entremets. Pétrir la pâte, incorporer les graines, puis assurer la fermentation, la division régulière, le façonnage, l'apprêt et la cuisson. Pour les entremets, cuire et refroidir les biscuits, préparer la mousse, monter dans les cercles, refroidir puis glacer. Maintenir le poste propre, séparer les ingrédients et ustensiles selon les allergènes et organiser les opérations pour terminer les finitions avant 12 h 30.

| Fabrication | Quantités à produire |
|---|---|
| 30 baguettes | Farine 4 500 g; eau 2 970 g; sel 90 g; levure 54 g; graines 450 g; pâte totale 8 064 g |
| 8 entremets | Œufs 960 g; sucre 640 g; farine 480 g; cacao 120 g; chocolat 2 160 g; crème 2 520 g; gélatine 32 g |

La pâte à baguettes se divise en 30 pâtons de 268,8 g; après 12 % de perte à la cuisson, chaque pièce pèse théoriquement 236,544 g, soit environ 237 g.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

30 baguettes régulières d'environ 237 g après cuisson et 8 entremets conformes aux recettes, prêts pour la remise à 12 h 30.

**Question 3.3.** **Présenter les produits sur le buffet en séparant les baguettes des entremets réfrigérés. Contrôler les quantités, les dimensions et l'aspect, puis présenter oralement la commande au jury en précisant les caractéristiques des produits, leur conservation et les principaux allergènes à signaler.**

Présenter les 30 baguettes dans des paniers distincts du buffet réfrigéré. Disposer les 8 entremets sur le buffet froid et maintenir leur conservation entre 0 °C et +3 °C jusqu'au service. Vérifier les quantités, l'aspect régulier et le diamètre nominal de 200 mm.

- Pour la coupe de référence : biscuit cacao 10 mm, mousse chocolat 35 mm et glaçage 3 mm.
- La hauteur totale visée est de 55 mm; les 7 mm restants correspondent à la marge de finition et au léger bombé.
- Signaler le gluten, les œufs, le lait et le soja selon les fiches fournisseurs, notamment celle du chocolat.

Présenter au jury la commande complète et rappeler que chaque entremets fournit 8 portions.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

30 baguettes en paniers et 8 entremets de 20 cm, soit 64 portions. Entremets conservés entre 0 °C et +3 °C. Allergènes : gluten, œufs, lait et soja.

## 4. Prévention, hygiène et actions correctives

Les situations à maîtriser concernent la conservation réfrigérée des entremets, la prévention des contaminations croisées et la sécurité au four et lors de l'utilisation du matériel de coupe. Le candidat applique les procédures de l'atelier et indique les actions correctives attendues en cas d'écart.

**Question 4.1. Indiquer les mesures à prendre si la température relevée dans la chambre froide est de +6 °C lors du contrôle des entremets. Traiter la protection des produits, l'information du responsable et la décision à prendre avant la remise au client.**

La chambre froide doit être réglée entre 0 °C et +3 °C : une mesure de +6 °C est un écart. Protégez les entremets et maintenez-les au froid. Signalez immédiatement l'anomalie au responsable et consignez-la, comme le prévoit la procédure de l'atelier.

- Attendez la décision du responsable sur la conformité des produits.
- Ne remettez pas les entremets au client avant cette décision. S'ils ne sont pas jugés conformes, ils ne doivent pas être remis.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Protéger et maintenir les entremets au froid, signaler et consigner l'écart, puis attendre la décision du responsable avant toute remise.

**Question 4.2. Décrire les mesures permettant de prévenir une contamination croisée entre les ingrédients contenant du gluten, du lait ou des œufs et les autres denrées de l'atelier.**

Identifiez les ingrédients contenant du gluten, du lait ou des œufs et séparez-les des autres denrées, en les stockant selon leur catégorie. Utilisez des ustensiles distincts pour les fabrications concernées ; si le matériel est partagé, nettoyez et désinfectez le poste et les ustensiles entre les fabrications, conformément au plan de nettoyage.

Lavez-vous les mains à chaque changement d'activité et gardez une tenue propre. Si une denrée a pu être contaminée, écartez-la et informez le responsable.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Séparer et identifier les ingrédients et ustensiles, nettoyer-désinfecter entre fabrications, et se laver les mains aux changements d'activité.

**Question 4.3. Indiquer les mesures de prévention à appliquer lors de la sortie des baguettes du four et de l'utilisation du matériel de coupe. Préciser également la conduite à tenir en cas de déversement au sol.**

1. À la sortie du four, utilisez des maniques sèches et des protections thermiques adaptées pour manipuler les plaques chaudes. Portez les chaussures de sécurité antidérapantes.
2. Utilisez le matériel de coupe conformément aux consignes du fabricant et rangez les outils tranchants dans leur zone dédiée. Ne nettoyez ni ne débloquez jamais une machine en mouvement.

3. En cas de déversement, interrompez la circulation, balisez la zone, nettoyez et séchez le sol, puis vérifiez l’absence de risque avant de reprendre le travail.

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Utiliser des protections thermiques au four, sécuriser le matériel de coupe et baliser, nettoyer, sécher et contrôler tout déversement.

# Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2026)

**Bilan de l'épreuve :** Cette épreuve E2 du baccalauréat professionnel Boulanger-Pâtissier, session 2026, porte le code 26-BCP-BOUL-E2. La durée officielle indiquée est de 3 heures et le coefficient de 9; le calendrier de fabrication s'étend sur deux journées. Autour d'une commande de baguettes aux graines et d'entremets chocolat, elle évalue calculs, organisation, gestes professionnels, présentation, hygiène, allergènes et prévention.

### Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le coefficient de mise à l'échelle se calcule en divisant le nombre demandé par le rendement de la recette de base.
- Masse cuite = masse de pâte × (1 − taux de perte à la cuisson).
- Le coût matière est la somme des masses en kilogrammes multipliées par les prix en euros par kilogramme.
- Dans cet atelier, les préparations réfrigérées se conservent entre 0 °C et +3 °C.

### Points de vigilance & attentes du jury

- Présenter les étapes de calcul et les unités; convertir les masses en kilogrammes pour le calcul des coûts.
- Respecter les rendements, les quantités, les dimensions demandées et l'aspect attendu des produits.
- Planifier les tâches du commis le premier jour et conserver la responsabilité des contrôles et des validations.
- En cas d'écart, protéger ou isoler les produits, signaler et consigner la situation, puis attendre la décision du responsable.

## Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

**Q : Comment calculer le coût matière d'un entremets ?**

Convertissez chaque quantité de la recette en kilogrammes, multipliez-la par le prix correspondant en euros par kilogramme, puis additionnez les coûts. Pour obtenir le coût des huit entremets, multipliez le coût d'un entremets par huit.

**Q : Que faire si la chambre froide affiche +6 °C ?**

Protégez les entremets, signalez et consignez l'écart auprès du responsable. La température de conservation prévue est de 0 °C à +3 °C. Attendez la décision du responsable avant de conclure à la conformité ou de remettre les produits au client.

**Q : Comment organiser le travail et le temps de production ?**

Utilisez l'heure du premier jour pour établir le planning, puis organisez les fabrications du jour 1 et les finitions du jour 2 avant la remise prévue à 12 h 30. Le commis peut aider le premier jour; la calculatrice est interdite.

**Q : Quels critères le jury évalue-t-il pour la fabrication et la présentation ?**

Le sujet cite l'organisation, l'hygiène, la régularité des produits, le respect de la commande, la présentation et la communication professionnelle. Pour la réalisation, il précise aussi les quantités, le façonnage, le montage, la maîtrise des procédés et les horaires.

**Sujet officiel associé (PDF) :** https://bacproboulangerpatissier.fr/assets/annales/bac-pro-boulanger-patissier/Pratique professionnelle/2026/Bac Pro Boulanger - Pratique professionnelle - Session 2026 - 1-Sujet.pdf
**Ressources Bac Pro 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.