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

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

BOULANGER-PÂTISSIER

SESSION 2026

ÉPREUVE E2 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Coefficient : 9 Durée : 3 heures

Carnet de recettes autorisé. Documents techniques et documents réponse fournis avec le sujet. Tenue professionnelle et matériel professionnel de boulangerie-pâtisserie requis.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Analyse de la commande et exigences professionnelles (4 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Étude technologique et calcul des fabrications (6 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Organisation et réalisation des fabrications (6 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : Prévention, hygiène et actions correctives (4 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2, DT 3)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1, DR 2) : À RENDRE AVEC LA COPIE	Fin de sujet

L'usage de la calculatrice n'est pas autorisé.

Ce sujet comporte 12 pages numérotées de 1/12 à 12/12.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

LES DOCUMENTS RÉPONSES SITUÉS EN FIN DE DOSSIER SONT À COMPLÉTER ET À RENDRE OBLIGATOIREMENT AVEC LA COPIE.

DOSSIER SUJET

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET CAHIER DES CHARGES : BOULANGERIE-PÂTISSERIE LES FOURNÉES DU CANAL, 18 RUE DU CANAL, 31000 TOULOUSE

La boulangerie-pâtisserie Les Fournées du Canal prépare une commande pour une réception organisée le deuxième jour de l'épreuve. Le client commande **30 baguettes aux graines** et **8 entremets individuels de présentation familiale**, de 20 cm de diamètre, soit 64 portions au total. Les baguettes seront présentées en paniers et les entremets sur un buffet réfrigéré. Vous devez organiser le travail sur deux journées, effectuer les fabrications prévues, respecter les données techniques du dossier et assurer le contrôle, la présentation et le conseil au client.

L'épreuve se déroule sur deux journées de 5 heures. La phase écrite d'organisation, d'une durée maximale d'une heure, se déroule le premier jour de 08 h 00 à 09 h 00. La fabrication se déroule le premier jour de 09 h 00 à 13 h 00 puis le deuxième jour de 08 h 00 à 13 h 00. Un commis est disponible le premier jour uniquement. Les installations, le matériel et les matières premières conformes aux documents techniques sont mis à disposition.

Les fabrications sont appréciées au regard de l'organisation, de l'hygiène, de la régularité des produits, du respect de la commande, de la présentation et de la communication professionnelle. Le barème présenté dans le sujet est ramené sur 20 points.

PARTIE 1 : Analyse de la commande et exigences professionnelles (4 points)

Prise en compte du cahier des charges, hygiène et information du client

À partir de la commande et des documents DT 1 à DT 3, identifiez les besoins de production et les points de contrôle qui conditionnent la conformité des produits. Toute réponse doit être justifiée par une donnée du dossier.

Commande à préparer

Produit	Quantité	Format ou rendement demandé	Moment de remise
Baguettes aux graines	30	Pièces régulières, environ 237 g après cuisson	Jour 2, 12 h 30
Entremets chocolat, biscuit cacao et glaçage	8	Diamètre 20 cm, 8 portions par entremets	Jour 2, 12 h 30

Données transmises par le client

1.1 (1,5 point) Relevez les quantités totales à produire et le nombre total de portions d'entremets. Indiquez les deux produits allergènes majeurs à déclarer au client pour les fabrications décrites dans le DT 2.

1.2 (1,5 point) Pour les entremets, indiquez deux contrôles à effectuer à la réception ou au stockage des matières premières et deux mesures de maîtrise à appliquer pendant la fabrication. Appuyez vos réponses sur les exigences du DT 3.

1.3 (1 point) Rédigez 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.

PARTIE 2 : Étude technologique et calcul des fabrications (6 points)

Mise à l'échelle, rendement, pertes et coût matière

Les recettes de base, rendements, masses, prix d'achat et caractéristiques des produits figurent dans le DT 2. Présentez vos calculs et indiquez les unités. Les arrondis sont acceptés au gramme pour les matières premières et au centime pour les coûts.

Extrait des recettes de base et des rendements

Fabrication de base	Rendement	Masse totale de pâte ou d'appareil
Baguettes aux graines	10 pièces	2 688 g de pâte
Entremets chocolat de 20 cm	1 entremets, 8 portions	Recette détaillée au DT 2

Les recettes et données complètes figurent au DT 2.

2.1 (2 points) Calculez le coefficient multiplicateur nécessaire pour obtenir 30 baguettes à partir de la recette de base. Complétez ensuite les quantités de farine, d'eau, de sel, de levure et de graines nécessaires à la commande. Utilisez la relation $Q_{commande} = Q_{base} \times coefficient$.

2.2 (1,5 point) Calculez la masse de pâte disponible pour les 30 baguettes et la masse de pâte à diviser par pièce. En considérant une perte de masse à la cuisson de 12 %, calculez la masse cuite théorique d'une baguette. Utilisez $m_{cuite} = m_{pâte} \times (1 - 0{,}12)$.

2.3 (2,5 points) À partir de la recette et des prix du DT 2, calculez le coût matière d'un entremets puis celui des 8 entremets. Indiquez la formule utilisée : $C_{matière} = \sum(m_i \times p_i)$, avec les masses exprimées en kilogrammes et les prix en euros par kilogramme.

PARTIE 3 : Organisation et réalisation des fabrications (6 points)

Planification, protocole opératoire, conformité des produits et présentation

Le premier jour, le commis peut réaliser les pesées des ingrédients identifiés, préparer les plaques et les moules, puis contribuer au rangement et au nettoyage sous votre contrôle. Vous restez responsable de l'organisation, des contrôles et de l'ensemble des fabrications. Le deuxième jour, vous travaillez sans commis. Les horaires et contraintes de production sont fournis au DT 3.

Repères de production à respecter

Étape	Période ou durée disponible	Contrainte
Organisation écrite	Jour 1, 08 h 00 à 09 h 00	Durée maximale : 1 heure
Fabrications du jour 1	Jour 1, 09 h 00 à 13 h 00	Commis disponible sous la responsabilité du candidat
Fabrications et finition du jour 2	Jour 2, 08 h 00 à 13 h 00	Remise de la commande à 12 h 30
Conservation des entremets	Entre la fin du montage et la remise	Chambre froide réglée entre 0 °C et +3 °C

Horaires indicatifs et contraintes de remise de la commande

3.1 (2 points) Établissez un ordre de travail réaliste pour les deux journées en faisant apparaître au minimum : pesées, préparation des pâtes et appareils, fermentation et cuisson des baguettes, réalisation et montage des entremets, refroidissement, glaçage, nettoyage et contrôle final. Affectez au moins deux tâches au commis le premier jour et précisez les contrôles que vous conservez sous votre responsabilité.

3.2 (2 points) Réalisez 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 la conformité aux horaires de remise.

3.3 (2 points) Présentez les produits sur le buffet en séparant les baguettes des entremets réfrigérés. Contrôlez la conformité des quantités, des dimensions et de l'aspect. Présentez oralement la commande au jury en donnant les caractéristiques des produits, leur conservation et les principaux allergènes à signaler.

PARTIE 4 : Prévention, hygiène et actions correctives (4 points)

Application des règles de sécurité alimentaire et prévention des risques professionnels

Appliquez les procédures de sécurité alimentaire et de prévention du DT 3 pendant toute l'épreuve. Les situations décrites dans les questions sont évaluées au regard des mesures de maîtrise indiquées dans le dossier.

Situations à maîtriser

Situation	Consigne de l'atelier
Crème et entremets	Maintien en chambre froide entre 0 °C et +3 °C
Allergènes	Séparer les ingrédients et ustensiles, nettoyer le poste entre les fabrications
Four et matériel de coupe	Utiliser les protections adaptées, ne jamais intervenir sur un équipement en mouvement
Déversement au sol	Balisage immédiat, nettoyage, séchage et contrôle avant reprise du travail

Données de l'atelier applicables pendant l'épreuve

4.1 (1,5 point) Indiquez les mesures à prendre si la température relevée dans la chambre froide est de +6 °C lors du contrôle des entremets. Votre réponse doit traiter de la protection des produits, de l'information du responsable et de la décision avant remise au client.

4.2 (1 point) Décrivez 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.

4.3 (1,5 point) Indiquez les mesures de prévention à appliquer lors de la sortie des baguettes du four et de l'utilisation du matériel de coupe. Précisez également la conduite à tenir en cas de déversement au sol.

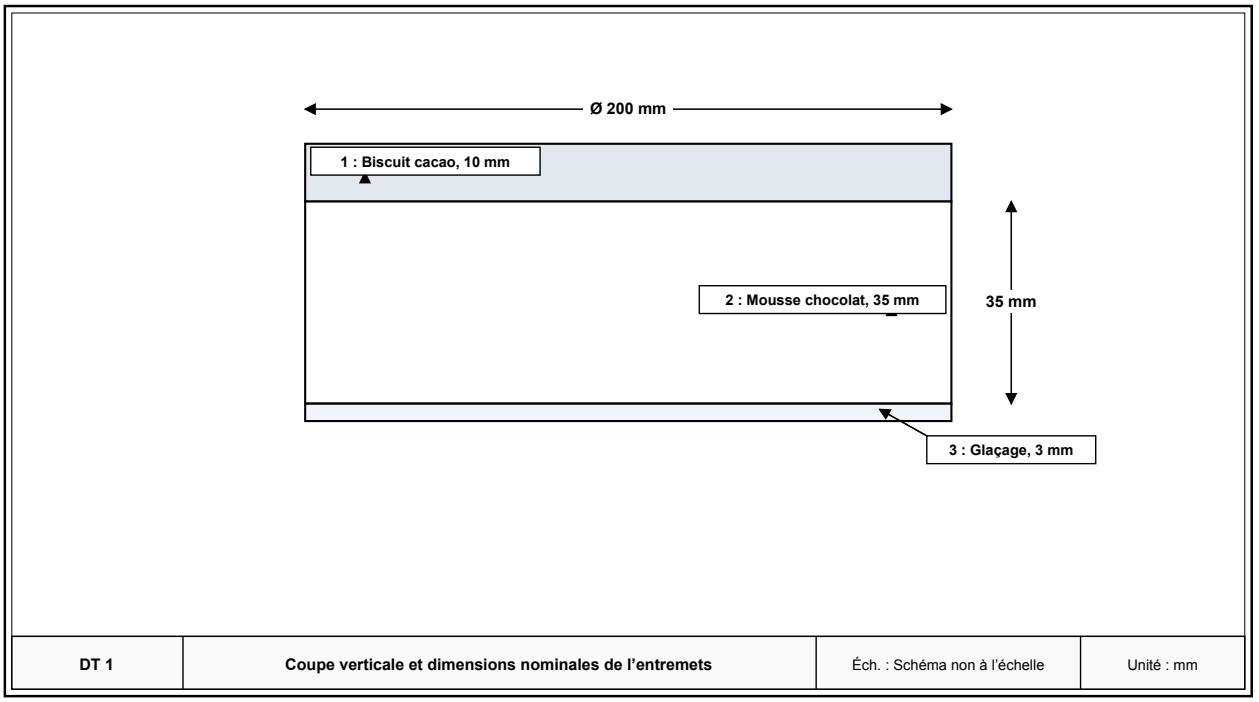
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : SCHÉMA COTÉ DE L'ENTREMETS CHOCOLAT

Schéma en coupe verticale d'un entremets monté dans un cercle de 200 mm de diamètre. Les épaisseurs sont des valeurs de fabrication indicatives. La hauteur totale visée est de 55 mm. La représentation est schématique et ne constitue pas un gabarit de découpe.

Composition, du bas vers le haut : biscuit cacao de 10 mm, mousse au chocolat de 35 mm, glaçage de 3 mm. La hauteur restante correspond à la marge de finition du montage et au léger bombé de surface.



Coupe schématique, dimensions en millimètres, non à l'échelle.

DT 2 : FICHES TECHNIQUES, RECETTES ET CARACTÉRISTIQUES DES MATIÈRES PREMIÈRES

Les quantités des recettes sont données pour le rendement indiqué. Pour une commande plus importante, appliquer un coefficient multiplicateur. Les coûts matière se calculent sur la base des quantités réellement employées et des prix unitaires du tableau. Le chocolat de couverture utilisé contient du lait et de la lécithine de soja. La farine de blé contient du gluten.

Recette de base des baguettes aux graines

Ingrédient	Quantité pour 10 pièces
Farine de blé	1 500 g
Eau	990 g
Sel	30 g
Levure boulangère	18 g
Mélange de graines	150 g

Rendement : 10 baguettes. Pâte totale théorique : 2 688 g.

Recette de base d'un entremets chocolat de 20 cm

Élément	Ingrédient	Quantité
Biscuit cacao	Œufs entiers	120 g
Biscuit cacao	Sucre	80 g
Biscuit cacao	Farine de blé	60 g
Biscuit cacao	Cacao en poudre	15 g
Mousse chocolat	Chocolat de couverture	180 g
Mousse chocolat	Crème liquide	240 g
Mousse chocolat	Gélatine	4 g
Glaçage	Chocolat de couverture	90 g
Glaçage	Crème liquide	75 g

Rendement : 1 entremets de 8 portions. Les quantités sont exprimées en grammes.

Prix unitaires et données de fabrication

Matière première	Prix unitaire	Allergène ou donnée de fabrication
Œufs entiers	4,20 €/kg	Œufs
Sucre	1,30 €/kg	Aucun allergène majeur déclaré dans la recette
Farine de blé	1,10 €/kg	Gluten
Cacao en poudre	12,00 €/kg	Vérifier l'étiquetage du fournisseur
Chocolat de couverture	14,00 €/kg	Lait et soja selon la fiche fournisseur
Crème liquide	5,00 €/kg	Lait
Gélatine	35,00 €/kg	Fiche fournisseur à consulter
Eau, sel, levure boulangère, mélange de graines	Non demandé pour le calcul du coût des entremets	Contrôler les étiquettes et les conditions de stockage

Prix d'achat hors taxe indicatifs fournis pour les calculs de l'épreuve.

Repères de rendement

Paramètre	Valeur
Nombre de baguettes par recette de base	10
Masse totale de pâte par recette de base	2 688 g
Perte de masse indicative à la cuisson	12 % de la masse de pâte
Diamètre nominal d'un entremets	200 mm
Nombre de portions par entremets	8

Valeurs à utiliser pour les calculs de l'épreuve.

DT 3 : ORGANISATION DE L'ATELIER, HYGIÈNE ALIMENTAIRE ET PRÉVENTION

Le plan de maîtrise sanitaire de l'atelier repose sur les principes HACCP et sur les procédures internes d'hygiène. Le règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires s'applique aux activités de l'établissement. Les informations sur les allergènes sont communiquées conformément au règlement (UE) n° 1169/2011 et aux fiches fournisseurs.

Procédures internes : réception et contrôle visuel des emballages, vérification des dates et des températures requises par le fournisseur, stockage des denrées selon leur catégorie, lavage des mains aux changements d'activité, tenue professionnelle propre, séparation des ingrédients et ustensiles en fonction des allergènes, nettoyage-désinfection selon le plan de nettoyage. Les préparations réfrigérées sont conservées entre 0 °C et +3 °C dans cet atelier. Toute anomalie de température est signalée au responsable et consignée avant décision sur la conformité du produit.

Prévention des risques : utiliser des maniques sèches pour les plaques chaudes, ranger les couteaux et outils tranchants dans une zone dédiée, utiliser les équipements conformément aux consignes du fabricant et ne jamais nettoyer ni débloquer une machine en mouvement. En cas de sol souillé ou glissant, interrompre la circulation sur la zone, la baliser, nettoyer, sécher puis vérifier l'absence de risque avant la reprise du travail. Les équipements de protection individuelle disponibles comprennent veste, pantalon, chaussures de sécurité antidérapantes et protections thermiques adaptées.

Repères d'organisation : jour 1, le commis peut peser les ingrédients préalablement identifiés, préparer les plaques et les cercles, puis participer au nettoyage sous contrôle. La mise au point des fabrications, les contrôles des matières et la validation des produits relèvent du candidat. Jour 2, le candidat assure seul les finitions, les contrôles, la présentation et la remise de la commande à 12 h 30.

Contrôles et actions de maîtrise

Étape	Contrôle attendu	Action en cas d'écart
Réception	État des emballages, dates et conformité des produits	Isoler le produit douteux et avertir le responsable
Stockage réfrigéré	Température affichée entre 0 °C et +3 °C	Protéger les produits, signaler et consigner l'écart, attendre la décision du responsable
Fabrication	Mains, tenue, matériel et surfaces propres	Arrêter l'opération, nettoyer-désinfecter et reprendre dans des conditions conformes
Gestion des allergènes	Ingrédients identifiés et ustensiles séparés ou nettoyés	Écarter le produit potentiellement contaminé et informer le responsable
Fin de poste	Poste nettoyé, matériel rangé, déchets évacués	Terminer le nettoyage et vérifier le poste avant de quitter l'atelier

Procédures internes de l'atelier applicables à l'épreuve.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : organisation et calculs des fabrications

À RENDRE AVEC LA COPIE

Compléter les tableaux ci-dessous. Indiquer les unités, les étapes de calcul et les horaires prévus. Le 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	.....	.....
Eau	990 g	.....	.....
Sel	30 g	.....	.....
Levure boulangère	18 g	.....	.....
Mélange de graines	150 g	.....	.....
Masse totale de pâte	2 688 g	.....	.....

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	.....	.....
Jour 1, 09 h 00 à 13 h 00	Pesées, préparation et lancement des fabrications	.....	.....
Jour 2, 08 h 00 à 12 h 30	Finitions, contrôles et présentation	.....	.....
Jour 2, 12 h 30 à 13 h 00	Remise de la commande et remise en état	.....	.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 2 : Document réponse à rendre avec la copie : coût matière des entremets

À RENDRE AVEC LA COPIE

Compléter le tableau pour un entremets puis pour les 8 entremets. Convertir les grammes en 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	.....	4,20	.....
Sucre	.....	1,30	.....
Farine de blé	.....	1,10	.....
Cacao en poudre	.....	12,00	.....
Chocolat de couverture	.....	14,00	.....
Crème liquide	.....	5,00	.....
Gélatine	.....	35,00	.....
Total	.....	.....	.....
Coût des 8 entremets	.....	.....	.....

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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.