

Les Jurys de l'enseignement secondaire ordinaire de la Fédération Wallonie-Bruxelles

Consignes d'examens

Cycle	2022-2023/2
Titre	BOULANGER-PÂTISSIER
Matière	Technologie T.P. boulangerie - pâtisserie

**Direction de l'organisation
des jurys**

Rue Adolphe Lavallée, 1
1080 Bruxelles

jurys@cfwb.be

Tél : +32 (0)2 690 85 86
enseignement.be/jurys

I. Informations générales

●●● Programme

Le numéro du programme : **182/2003/249**

Rappel : ces consignes ne se substitue pas au programme de la fédération Wallonie Bruxelles. Ce document complète le programme et précise notamment les modalités d'évaluation.

<https://www.wallonie-bruxelles-enseignement.be/progr/182-2003-249.pdf>

●●● Titre visé, type d'enseignement et l'option

Titre : le Certificat d'enseignement secondaire supérieur pour l'enseignement secondaire professionnel (CESS)

●●● Grille horaire de l'option

DEGRE	3	PROFESSIONNEL		
SECTEUR	4	HOTELLERIE ALIMENTATION		
GROUPE	43	BOULANGERIE-PATISSERIE		
OPTION 4310 BOULANGER-PATISSIER/BOULANGERE-PATISSIERE				R²
	Code	5P	6P	ACCROCHE
TECHNOLOGIE	4201	3	3	CT Boulangerie-pâtisserie DS
TRAVAUX PRATIQUES ET STAGES				
T.P. BOULANGERIE-PATISSERIE	3148	18	18	PP Boulangerie-pâtisserie DS
TOTAL		21	21	

●●● Rencontre obligatoire

Le candidat devra se présenter à une **RENCONTRE OBLIGATOIRE**.

En cas d'absence à celle-ci, le candidat ne sera pas convoqué à la suite des épreuves.

●●● Condition pour présenter l'examen pratique

Avoir au minimum 50% à l'examen théorique : « **boulangerie-pâtisserie** : technologie »

II. Consignes de l'épreuve écrite : « boulanger-pâtissier : technologie »

Prérequis de la matière

Technologie des matières : études des ingrédients appelés matières premières qui composent un produit.

- Le blé et les céréales : composition et rôles
- La farine (du grain de blé à la réalisation des farines, études des types, ...)
- L'eau (rôles, ...)
- L'œuf et les Ovoproduits (analyse organoleptique complète)
- Les produits laitiers (le lait, le beurre, les crèmes)
- Les sucres (catégories, classification, analyse organoleptique)
- Le sel (rôles, catégories)
- Les fruits secs
- Les additifs et arômes (classification et identification)
- Les levures (catégories et rôles)
-

Technologie du matériel : études du petit matériel et du gros outillage du métier

(Utilisations, précautions et entretien)

- Les petits outils (cornes, couteaux, spatules, fouets, palettes ...) description et utilisations
- Les pétrins et batteurs : description et utilisations
- Le laminoir (description, utilisation, précautions)
- Les fours (description, utilisation, précautions)
- Les frigos, congélateurs et surgélateurs
- La pousse contrôlée et chambres de fermentation
- Les bouleuses & diviseuses
-

Technologie Hygiène & Législations : étude de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et législations d'applications.

- Les organismes de contrôles et de promotion
- L'HACCP (réglementation en matière d'hygiène au travail)
- Les tenues de travail
- L'hygiène corporelle
- Les allergènes
- Les modes de conservations
- Réglementation en matière d'étiquetage
- L'analyse des risques en boulangerie
- Les intoxications
-

Technologie du métier : études des recettes (rôles des ingrédients, mode de réalisation, de cuisson)

- **Les Crèmes de Base**

- La crème pâtissière
- La crème chantilly
- La crème d'amande, la frangipane
- Les crèmes Chiboust, Princesse ...
- La crème au beurre
- Crème anglaise
- Crème bavaroise
- Mousses aux fruits, arôme et alcool
- Les ganaches
- Les confitures & pâtes de fruits
-

- **Les pâtes de base**

- La pâte à pain (pain blanc, demi gris, intégrale, multi céréales, ...)
- La pâte à tarte
- La pâte levée sucrée
- Pâte briochée
- Pâte feuilletée
- Pâte levée feuilletée
- Pâte à choux
- Pâte brisée
- Pâte battues (biscuit duchesse, savoie, génoise, cake, normande)

- **Les modes de cuissons**

- **Les températures de cuisson**

- **La panification**

- **Elaboration et maitrise d'un levain naturel**

- **.....**

III. Consignes de l'épreuve pratique : «T.P. boulangerie - pâtisserie »

••• EXAMEN DE BOULANGERIE

Pains ;

3 variétés de pains ou pains spéciaux, dont une de pain au levain naturel en pousse lente.
(Base de travail à calculer > de 1kg à 1kg600 de farine/ variétés)

- Pains Blanc (1 campagne, 1 viennois, 1 pain platine)
- Pains gris ou multi céréales ou autres au choix (3 à 4 pièces)
- Pains Tradition française ou autre sur levain (sur base de 1kg à 1kg500 de farine)

Les pains devront avoir un poids 800, 600gr, ou 400gr après cuisson avec une tolérance de 20gr (exceptés pains au levain > Poids libre)

Petits pains croquants ;

4 variétés entre 40 et 60 gr / 15 pièces et 60 pièces au total.

Décor avant cuisson. (Base 2x 1kg de farine)

Baguettes :

Un assortiment de 5 à 6 pièces, façonnage entre 280 gr Baguette de Tradition

Et 330gr Baguette Conventionnelle. * Poids à respecter (base 1kg de farine Tradition)

Entaille, découpe, décor à réaliser avant cuisson

Produits pâte levée Briochée :

1 variété neutre > ex ; Sandwichs, couques au lait.

3 variétés avec fourrage entre 60 et 90 gr après finition.

15 pièces / par séries, pas de fourrage après cuisson.

Finition uniquement nappage ou sucre décor (S Neige ou GG)

(Base 2x 1kg de farine)

Produits pâte levée Feuilletée :

36 pièces, trois sortes différentes donc 12 pièces par variétés. (Croissants, Tortillons, Pain chocolats, Jalousies, Moulins Abricots, Nœuds Feuilletés.) (.....)

Chaque sorte doit être identiques au niveau goût, aspect et finition.

Peuvent être fabriqué avec ou sans farce mais une au moins sans aucun fourrage.

Le poids de ceux-ci doit être entre 70 gr pour les viennoiseries non fourrées après finition.

Et d'un maximum de 90 gr après Finition

Un assemblage de deux pâtes deux couleurs est autorisé.

Produits en pâte à Tarte :

- Une tarte au choix (fruits, sucre ou flan ou riz)
- Cette tarte peut être remplacée par une tarte régionale ou une tarte salée (Quiche, Pizza)

Une pièce d'étalage artistique en Pains & Pâte Morte ;

- le thème « Le Folklore » composée de 2 pâtes dont une avec levure

- Minimum 60 cm de haut, pas de collage artificiel, uniquement consommable.

Divers ;

Les Différentes farces peuvent être apportées préparée à l'avance mais en vrac et non proportionnées.

L'emploi de levain naturel, ou Polish est autorisé.

••• **EXAMEN DE PATISSERIE**

- Réalisation d'un entremet 6/8 personnes + 2 individuels au même parfum (Thème et décor au choix, en Sucre ou Chocolat, à réaliser sur place)
Composition d'un biscuit Joconde, cuillère et/ou génoise, d'une ou deux mousses
Un insert est autorisé (crème brûlée, coulis gélifié, ...)

- Réalisation d'un Saint honoré 6 à 8 Pers + 2 individuels
Composition : pâte Feuilletée, crème mousseline ou Chiboust, fruits frais, pâte à choux, glaçage et décor

- Un assortiment de macaron individuel de 3,5 à 4 cm de diamètre
fourrage ganache, crème au beurre, confit de fruits (à réaliser sur place)

- Un assortiment 3 variétés de Petits Biscuit au beurre dressé et/ou découpé avec finition (fruits confit, ganache, ...) 250 à 300gr.
(Exemples ; marguerite sablée au beurre, cookies, breton aux agrumes)

- 1 plaque massepain cuit avec inscription « Saint Honoré »

IV. Règlements divers

- Seul le candidat en tenue complète de travail sera autorisé à présenter son épreuve
- Un bon de commande des matières premières sera établi 15 jours avant l'examen et envoyé au vérificateur pour la prise de commande.
- Toute matière première spécifique (gélatine végétale, purée de fruits, arôme, article de décoration, ... sera à charge du participant)
- Toute question relative aux réalisations sera posée au plus tard le matin du jour de préparation.
- Un portfolio avec les fiches techniques de recettes et méthode de travail sera réalisé en double exemplaire (1 examinateur + 1 candidat) et présenter avant le début des préparations.
 - Un lien de référence avec les sources de recettes doit être joint au Portfolio
- Le candidat est tenu de se conformer aux normes de travail, de sécurité et de bonnes pratiques d'hygiène.
- Le candidat sera responsable du nettoyage du matériel utilisé et de son espace de travail
- Le candidat apportera tous le petit matériel nécessaire à la mise en œuvre de son travail (Couteau palette, couteaux, fouet, robot ou batteur, cadre, cercle platine...papier cuisson, pinceau, Poche à douille et douilles, moule Silicone)
- Le candidat présentera sur une table toute ses réalisations en fin de journée telles que présentées sur un étalage avec un étiquetage réglementaire (peut-être préparer à l'avance

V. Référentiels

En référence de travail, vous pouvez utiliser les référentiels suivants :

- Le manuel du Boulanger
- Le manuel du Pâtissier
- Viennoiserie Sans frontières
- Comment travailler le Chocolat
- Encyclopédie du chocolat et de la Confiserie

Il est possible de commander les Manuels Paru chez mjPublishing :

www.mjpublishing.be

info@mjpublishing.be

Tél +32 3 385 92 78

Renseignements & Technique ;

Lust Patrick

Vérificateur Principal CESS Pro Boulangerie Pâtisserie Chocolaterie Glacerie

lustpatrick@hotmail.com