

Examen de Boulangerie

Pains : 3 variétés de pains ou pains spéciaux, (3 à 4 pièces par variétés) seront présentés.

Poids 600gr, ou 400gr après cuisson avec une tolérance de 20gr

Petits pains croquants ; 4 variétés entre 40 et 60 gr / 15 pièces et 60 pièces au total.

Décor avant cuisson.

Baguettes : Un assortiment de 5 à 6 Pièces, façonnage entre 280 et 330gr.

Entaille, découpe, décor à réaliser avant cuisson

Produits pâte levée : 1 Variété neutre > ex ; Sandwichs, couques au lait.

3 Variétés avec fourrage entre 60 et 110gr après finition.

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

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

Produits pâte levée Feuilletée : 36 pièces, trois sortes différentes donc 12 pièces par variétés.

Chaque sortes 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 60 et 110gr après finition.

Un assemblage de deux pâtes deux couleurs est autorisé.

Une pièce d'étalage artistique ;

- le thème « La Chasse » 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 Poolish est autorisé.

Examen de Pâtisserie

- 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 de sablé au beurre dressé et/ou découpé avec finition (fruits confit, ganache,)
250 à 300gr.
- 1 plaque Maspain cuit avec inscription (Nom et prénom du Candidat)

Règlement divers :

- Seul le candidat en tenue complète de travail sera autorisé à présenter son épreuve
- Toute question relative aux réalisations sera posée au plus tard le matin du jour de préparation.
- Un Document avec les fiches de recette et méthode de travail sera réalisé en double exemplaire (1 examinateur + 1 candidat) et présenté avant le début des préparations.
- 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 tout le petit matériel nécessaire à la mise en œuvre de son travail
- Le candidat présentera sur une table toutes ses réalisations en fin de journée telle présentée sur un étalage.

Les candidats doivent apporter tous les ingrédients nécessaires à la réalisation des différentes réalisations.

Matériel à prévoir : un batteur, une balance et tout petit matériel que le candidat jugerait nécessaire.

La circulation étant très dense aux abords de l'établissement, les candidats sont priés de s'organiser afin de pouvoir se présenter à l'heure sur le lieu des épreuves.