



*SOCIÉTÉ
DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE
Organisatrice du concours national
« Un des Meilleurs Apprentis de France »

16 rue Saint-Nicolas - 75012 PARIS
Tél. : 01 43 42 33 02
Fax : 01 43 42 20 41



SOCIÉTÉ NATIONALE
DES MEILLEURS OUVRIERS
DE FRANCE

Reconnue d'Utilité publique par Décret du 3 Mars 1952

Mail : paris@meilleursouvriersdefrance.info

27^e Concours « Un des Meilleurs Apprentis de France »

Session 2012

Promotion Monsieur Bernard DEFINS

boulangerie

Code d'inscription à la spécialité :
221-32

SUJET DU CONCOURS : **DEPARTEMENTAL**  **REGIONAL**  **NATIONAL** 

Responsable Métier :	Auteur du sujet :
	<p>Jean-Yves GAUTIER MOF BOULANGER</p> <p>tel: 02.40.34.24.11</p>

**CONSIGNES DE SECURITÉ PORTEES A LA CONNAISSANCE DES
CANDIDATS AVANT L'ÉPREUVE**

Document de référence, NORME :

.....

AUTRE DOCUMENT :

.....

LE CANDIDAT S'ENGAGE A RESPECTER EN OUTRE LES CONSIGNES DE
SÉCURITE D'HYGIÈNE AINSI QUE LE REGLEMENT DU CONCOURS

.....

.....

.....

LISTE DE LA MATIERE D'ŒUVRE, CONSOMMABLE NÉCESSAIRE PAR CANDIDAT

Désignation	Type marque	Quantité	Prix Unitaire TTC	Prix Total TTC
Farine de tradition T65		15k	0.65	9,75
Farine de seigle T130		0.6k	0.75	0,45
Farine de gruau		0.75k	0.65	0,49
Farine complète T150		0.200k	0.65	0,13
sel		0.300K	0.15	0,04
Sucre semoule		0.300k	0.9	0,27
Levure biologique		0.250K	1,7	0,42
Oeufs entiers ovoproducts		0.750k	2,25	1,69
lait		1 litre	0.8	0,8
beurre		0.750k	5,4	4,05
		Coût total prévisionnel par candidat : 18,09		

Liste des matériels mis à disposition des candidats

Quantité	Désignation matérielle	Marque type	Observations
3 pétrins de contenance de 15 à 20k de pâte	Oblique		
2 pétrins de contenance de 15 à 20k de pâte	Bras plongeant		
3 batteurs mélangeurs cuve de 10 litres			
1 plan de travail			
5 couches			
1 surface de cuisson de 2m2 dans un four à sole			
1 four ventilé			
1 étuve			
1 laminoir			
1 surgélateur			

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE

Métier :	boulangerie	Code : 221-32
Sujet :		Session : 2012

**LISTE DES OUTILLAGES, EQUIPEMENTS ET PROTECTIONS COLLECTIFS
FOURNIS PAR LE CENTRE ***

Quantité	Désignation outillages, équipements et protections collectifs	Marque type	Observations
5	Couches en lin		
5	Plaques de cuisson		
2	bluteaux		
2	Planches à découper		
5	Feuilles de cuisson		
10	Moules à brioche à tête individuels		
1	Moule à nanterre		
10	Cercles à nonettes	Diamètre 80 mm	

**LISTE DES OUTILLAGES, EQUIPEMENTS ET PROTECTIONS INDIVIDUELS
A APPORTER PAR LES CANDIDATS**

Quantité	Désignation outillages, équipements et protections individuels	Marque type	Observations
1	Malette contenant le petit matériel nécessaire pour les fabrications demandées		
1	Tenue professionnelle complète: pantalon, veste, tablier, chaussure de sécurité, calot		

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE

Métier :	boulangerie	Code : 221-32
Sujet :		Session : 2012

TEXTE DU SUJET:

**vous devez réaliser dans le temps imparti, la commande présentée ci-dessous.
Vous respecterez les règles d'hygiène, de sécurité et de santé au travail.
La pâte fermentée sera fournie par le centre d'examen
les recettes et l'organisation du travail devront être à la disposition des membres
du jury.**

Travail à réaliser en 8 heures (présentation non comprise, 15 min attribuée après l'épreuve)

1) pain de tradition française sur pâte fermentée

- 16 petits pains pesés à 80g sous 4 formes différentes de votre choix
- 12 baguettes pesées à 350g (la moitié sera tournée à gris) et sous deux présentations différentes
- 10 pains pesés à 550g (la moitié sera tournée à gris) et sous deux présentations différentes.
- 4 pains courts pesés à 350g façonnés sous 3 formes différentes
- 2 couronnes pesées à 750g façonnées sous 2 formes.

2) pain de campagne sur levain dur (levain dur fourni par le centre d'examen)

- sur la base de 3k de farine au total, réaliser 10 pains de campagne pesés à 500g sous 6 formes différentes.

- le reste de la pâte servira de base pour la pièce artistique

3) pâte levée feuilletée

sur la base de 750g de farine, réaliser une pâte levée feuilletée. Utilisation du beurre obligatoire.

Produits à fabriquer:

- 8 croissants nature courbés
- 8 pains au chocolat
- 8 viennoiseries élaborées d'une forme libre garnies de crème pâtissière parfumée selon votre goût, la crème pâtissière sera fournie par le centre mais non parfumée.

4) Pâte levée fine

sur la base de 750g de farine, réaliser une pâte levée fine, utilisation du beurre obligatoire.

Produits à fabriquer:

- 5 brioches tête à 50g pièce
- 5 navettes à 50g pièce
- 5 couques sous 1 forme, garnie de crème pâtissière parfumée selon votre goût.
- 1 tresse à trois branches de 300g pâte
- 1 couronne de 300g pâte
- 1 brioche nanterre de 300g pâte

5) pièce artistique:

en utilisant le reste de la pâte à pain de campagne comme support, réaliser une pièce artistique qui sera décorée avec de la pâte morte, sur le thème de: **mon métier boulanger**

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE		
Métier :	boulangerie	Code : 221-32
Sujet :		Session : 2012

Le dossier technique doit comporter les éléments suivants :

☞ les différentes recettes utilisées

☞ Les principaux schémas et tracés qui serviront au détaillage des viennoiseries.

☞

☞

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE		
Métier :	boulangerie	Code : 221-32
Sujet :		Session : 2012

TABLEAU D'EVALUATION

Numéro du candidat :

DIFFICULTE	NOMBRE DE POINTS	NOTES	OBSERVATION DU JURY
Organisation de travail	/20		
Dextérité au façonnage du pain de tradition	/10		
Dextérité au façonnage du pain de campagne	/10		
Tourage de la pâte levée feuilletée	/10		
Dextérité au détaillage de la pâte levée feuilletée	/10		
Pétrissage de la pâte levée fine	/20		
Détaillage de la pâte levée fine	/20		
Présentation des formes de pain de campagne	/20		
Présentation du pain de tradition	/20		
Respect de la commande	/10		
Présentation des variétés de pâte levée feuilletée	/20		
Présentation de la pièce artistique	/10		
Présentation des variétés de la pâte levée fine	/20		
TOTAL		200	
NOTE SUR 20			/20

DELIBERATION DES JURYS

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE

Métier :	boulangerie	Code : 221-32
Sujet :		Session : 2012

BARÊME D'ATTRIBUTION DES RECOMPENSES

NOTES	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
RECOMPENSES											
NIVEAU DEPARTEMENTAL			BRONZE		ARGENT		OR				
NIVEAU REGIONAL						ARGENT		OR			

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE

Métier :	boulangerie	Code : 221-32
Sujet :		Session : 2012