

## **Descriptif technique**

### **12- F BOULANGERIE**

#### **Synthèse de l'épreuve :**

Préparation de pains et de produits à base de farine de deux types, selon le thème déterminé, à partir des matières fournies et avec l'utilisation d'un matériel de cuisson professionnel.

#### **Déroulement de l'épreuve :**

Temps alloué : 5h30 min.

Préparation des produits semi-finis (la farine pré-gélatinisée et la pâte levée) pour deux types de pâte. Préparation de deux types de pâte, pilotage de la fermentation, formation des pâtons, cuisson des produits semi-finis (morceaux de pâte) à l'aide du matériel professionnel conformément aux instructions.

Les candidats doivent également montrer leur créativité dans le travail des produits semi-finis et de la pâte, ainsi que leurs connaissances des techniques en cuisson et leurs compétences organoleptiques.

#### **Compétences demandées et exigences :**

Les candidats doivent savoir comment :

- ✓ aménager leur poste de travail en fonction des étapes de cuisson du pain et des produits à base de farine ;
- ✓ préparer correctement et régulièrement les matières premières pour la production de la pâte ;
- ✓ préparer les produits semi-finis pour le pain ;
- ✓ travailler avec différents types de pâte ;
- ✓ déterminer correctement l'état de préparation de la pâte pour la coupe et la cuisson ;
- ✓ mener convenablement les étapes de préparation ;
- ✓ respecter les normes d'hygiène et sanitaires alimentaire ;
- ✓ respecter la limite de temps dans la réalisation de leur travail.

#### **Critères de notation :**

- ✓ Conformité aux exigences sanitaires et aux règles de sécurité.
- ✓ Capacité à travailler avec du matériel et des appareils de cuisson.
- ✓ Respect des étapes techniques de préparation des produits de boulangerie.
- ✓ Respect des recettes et des instructions.
- ✓ Présentation des pains et des produits à base de farine.
- ✓ Évaluation générale du travail selon les indicateurs organoleptiques, la présence ou l'absence de défauts de produits.
- ✓ Appréciation esthétique.

## **Technical description**

### **F-12 BAKERY**

#### **Summary:**

Baking bread and flour products of two types according to the determined theme out of the provided materials with the use of professional baking equipment.

#### **Procedure:**

Allocated time: 5h 30min.

Preparation of semi-finished products (pregelatinized flour and sponge dough) for two types of dough.

Cooking of two types of dough, fermenting them out until done, forming, baking of semi-finished products (dough pieces) using professional equipment in accordance with the instructions.

Contestants must also show their creativity in working with semi-finished products and dough, and their knowledge of cooking techniques and organoleptic skills.

#### **Requirements:**

Contestants have to know how to

- ✓ arrange their workplace according to the stages of bread and flour products baking.
- ✓ correctly and consistently prepare raw materials for the production of the dough.
- ✓ do the preparation of semi-finished products for bread.
- ✓ work with different types of the dough.
- ✓ correctly determine the readiness of the dough for cutting and baking.
- ✓ properly conduct the stages of preparation.
- ✓ follow uphold the standards of hygiene and food sanitation.
- ✓ time correctly the task performance.

#### **Scoring criteria:**

- ✓ Compliance with sanitary requirements and safety regulations.
- ✓ Ability to work with baking equipment and appliances.
- ✓ Compliance with the technological stages of preparation of bakery products.
- ✓ Compliance with the recipes and instructions.
- ✓ Ready bread and flour products presentation.
- ✓ General evaluation of the work according to the organoleptic indicators, the presence or absence of defects of products.
- ✓ Aesthetic appreciation.