

SOCIÉTÉ NATIONALE
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 : secretariat@mof.fr

28^{ème} Concours « Un des Meilleurs Apprentis de France »

Session 2013

Promotion Monsieur Serge GAUJOUR

BOULANGER

Code d'inscription à la spécialité :
221-32

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



Responsable Métier :	Auteur du sujet :
	GAUTIER JEAN-YVES MEILLEUR OUVRIER DE France BOULANGERIE SAINT SEBASTIEN SUR LOIRE (44) TEL : 02.40.34 .24 .11

**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

.....

.....

.....

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE 2013

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

Désignation	Type marque	Quantité	Prix Unitaire TTC	Prix Total TTC
Farine de tradition	T65	13k	0.55	7.15
Farine de force	T55	0.50	0.60	0.30
Gros sel		0.220	1.10	0.24
Sel fin		0.030	0.1	0.003
Levure biologique		0.150	2.80	0.45
Farine de seigle	T130	1.5	1	1.5
Beurre de tourrage		0.500	5.80	2.9
Lait		0.500	0.80	0.4
saccharose		0.120	1.15	0.138
Œufs		3 unités	0.07	0.21
Coût total prévisionnel par candidat : 13.30				

**Liste des matériels mis à disposition des candidats
(A ADAPTER EN FONCTION DU NOMBRE DE CANDIDATS)**

Désignation matérielle	quantités	Marque type	Observations
Pétrins axe oblique			
Pétrins type spirale			
Batteurs contenance (20 litres)			
Batteurs contenance (10 litres)			
laminoir	1		
Four ventilé	1		
Four à sole (9m2)	1		
Parisien			1 par candidat
échelle			1 par candidat
Chambre de fermentation	1		

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE

Métier :	BOULANGER	Code : 221-32
Sujet :		Session : 2013

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE 2013

LISTE DES OUTILLAGES, EQUIPEMENTS ET PROTECTIONS COLLECTIFS

FOURNIS PAR LE CENTRE *
(A ADAPTER EN FONCTION DU NOMBRE DE CANDIDATS)

Quantité	Désignation outillages, équipements et protections collectifs	Marque type	Observations
	Plaques de cuisson		
	Feuilles de cuisson		
	Couches		
1	Balance par candidat		
1	Verre mesureur par candidat		
	Bacs à pâte		
1	tamis		

LISTE DES OUTILLAGES, EQUIPEMENTS ET PROTECTIONS INDIVIDUELS

A APPORTER PAR LES CANDIDATS

Quantité	Désignation outillages, équipements et protections individuels	Marque type	Observations
1	Malette complète de matériels :		
1	Tenue complète de travail : veste, chaussures de sécurité, pantalon type pied de poule, calot, le tout sans signe distinctif ou publicité		
1	Couteau de tour		
2	cornes		
1	Thermomètre à pâte		
1	minuteur		
1	Porte lame		
2	pinceaux		
1	Jeu d'emporte pièce		

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE

Métier :	BOULANGER	Code : 221-32
Sujet :		Session : 2013

TEXTE DU SUJET

La durée de l'épreuve prévue est de 8h, présentation comprise.

PAIN DE TRADITION FRANCAISE

A partir de 8k de farine, avec comme **méthode de pré fermentation imposée: une poolish du jour** que vous réaliserez au début de l'épreuve, vous réaliserez la commande suivante :

- 16 petits pains pesés à 80g pâte et façonnés sous 3 formes
- 3 pains courts pesés à 350g et façonnés sous 3 formes différentes.
- 12 baguettes non farinées pesées à 350g sous une seule présentation.
- 8 pains non farinés pesés à 550g sous une seule présentation.
- 2 pains pesés à 650g pâte et façonnés au choix, sous deux formes différentes.

PAIN DE CAMPAGNE sur « levain levure »

A partir de 3k de farine, avec comme **méthode de pré fermentation imposée : le levain liquide**, fournie par le centre d'examen, vous réaliserez la commande suivante :

- 8 pains pesés à 600g pâte, façonnés sous 2 formes différentes.
- Le reste de la pâte pourra servir pour réaliser le support de votre décor.

PATE LEVEE FEUILLETEE

- à partir de 1k de farine, **avec ou sans apport de pré fermentation**, vous réaliserez :
- 16 croissants de formes courbées
- 1 variété de 16 viennoiseries identiques garnies avant cuisson.
- (vous apporterez les M.P. et matériel spécifiques à la leurs réalisations)

DECOR

Afin de présenter 8 croissants courbés et sur le thème « **des fables de la fontaine** » vous réaliserez un présentoir mettant en valeur ces produits.

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE		
Métier :	BOULANGER	Code : 221-32
Sujet :		Session : 2013

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE 2013

TABLEAU D'ÉVALUATION

Numéro du candidat :

DIFFICULTE	NOMBRE DE POINTS	NOTES	OBSERVATION DU JURY
Organisation de travail (hygiène générale, organisation générale)	/10		
Pétrissage pain de tradition	/10		
Pétrissage pain de campagne	/10		
Pétrissage, tournage pâte levée feuilletée	/10		
Présentation pain de tradition	/20		
Présentation pain de campagne	/20		
Présentation croissants courbés	/10		
Présentation viennoiseries garnies	/10		
Présentation présentoir *	/20		
Dégustation pain de tradition	/20		
Dégustation pain de campagne	/20		
Dégustation croissants	/20		
Dégustation viennoiseries garnies	/20		
TOTAL	/200		
NOTE SUR 20			/20

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE

Métier :	BOULANGER	Code : 221-32
Sujet :		Session : 2013

DELIBERATION DES JURYS
 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			

INFORMATIONS PRATIQUES POUR LE TRANSPORT DES OEUVRES

Dimensions de l'emballage : Longueur.....m. Largeur.....m. Hauteur.....m.

Masse de l'œuvre :Kg

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE		
Métier :	BOULANGER	Code : 221-32
Sujet :		Session : 2013