

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen ou concours :	Série* :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve/sous-épreuve :	
NOM	
(en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
Prénoms :	n° du candidat <input type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste appel)

NE RIEN ECRIRE

Examen :	Série* :
Spécialité/option :	
Repère de l'épreuve :	
Epreuve/sous-épreuve :	

Note :
20

Appréciation du correcteur (uniquement s'il s'agit d'un examen) :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

Sujet interacadémique

Session 2000

CAP Boulanger

Code : 500-22111

EP 2 : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Durée : 1 h 00

Coefficient : 3

Les réponses sont à rédiger sur les documents.
A l'issue de l'épreuve, vous remettrez l'ensemble de ces documents.

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : 3

NE RIEN INSCRIRE

DANS CETTE PARTIE

1) LES MATIERES PREMIERES DE BASE

1.1 Donnez la définition de la "**farine sans autre qualificatif**".

1.2 Qu'est-ce que le **taux d'extraction** d'une farine ?

1.3 Dans le tableau ci-dessous, indiquez pour chacun des deux types de farine, le **pourcentage de matières minérales** :

Farine	% de matières minérales
TYPE 55	
TYPE 150	

2) LES PRODUITS CORRECTEURS EN BOULANGERIE

2.1 Citez **3 produits correcteurs** autorisés pour la fabrication du **pain de tradition française**.

2.2 Citez **quatre avantages** apportés par le **E 300**.

Sujet interacadémique	Examen : CAP	Session 2000	Sujet
Spécialité : Boulangier		Epreuve : EP2 Technologie professionnelle	
Temps alloué : 1 h 00	Coefficient : 3	Document : 1 sur 3	

NE RIEN INSCRIRE

DANS CETTE PARTIE

3) LES MATIERES PREMIERES – PRODUITS ANNEXES

La brioche

3.1 Donnez, dans la composition ci-dessous, les **éléments constitutifs manquants** :

Farine de gruau
Levure
Sel
Sucre

3.2 Pour chaque élément constitutif manquant, citez **deux de leurs rôles**.

4) LES TECHNIQUES DE PANIFICATION

4.1 Citez **3 éléments** pouvant faire **varier le taux d'hydratation**.

4.2 Expliquez le **déroulement d'un pétrissage sur autolyse**.

Sujet interacadémique	Examen : CAP	Session 2000	Sujet
Spécialité : Boulangier		Epreuve : EP2 Technologie professionnelle	
Temps alloué : 1 h 00	Coefficient : 3	Document : 2 sur 3	

NE RIEN INSCRIRE

DANS CETTE PARTIE

5) LES PRODUITS DE LA BOULANGERIE

5.1 Citez **2 farines**, autre que la farine de blé et la farine de seigle.

5.2 Indiquez les **différences d'incorporation de la matière grasse** dans les pâtes levées et levées feuilletées.

6) LE MATERIEL DE BOULANGERIE

6.1 Citez **quatre appareils producteurs de froid** utilisés en boulangerie.

6.2 Citez **deux types de four à vapeur** que l'on peut trouver en boulangerie.

Sujet interacadémique	Examen : CAP	Session 2000	Sujet
Spécialité : Boulangier		Epreuve : EP2 Technologie professionnelle	
Temps alloué : 1 h 00	Coefficient : 3	Document : 3 sur 3	