

BEP ALIMENTATION

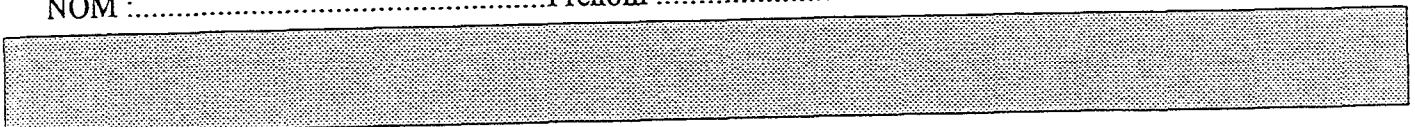
CAP BOULANGER

EP2 - TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Durée : 1 heure

Ce sujet comporte 2 pages

NOM : Prénom : N° d'inscr. :



QUESTION N°1 (4 points)

LA FARINE

Citez le nom du glucide et du protide contenus dans la farine et donnez deux rôles en panification.

Nom du glucide :	Nom du protide :
Rôles :	Rôles :

QUESTION N°2 (3 points)

LES PRODUITS AMELIORANTS :

Complétez le tableau suivant à l'aide d'une croix pour préciser l'action principale de chacun d'eux.

PRODUITS	Corrige la force boulangère	Corrige les propriétés fermentatives	Favorise le blanchiment des pâtes
Acide ascorbique			
Produits à base de malt			
Lécithine de soja			
Farine de soja			
Farine de fèves			
Amylases fongiques			

QUESTION N° 3 (3 points)

a) citez deux produits laitiers utilisés en boulangerie

-
-

b) citez quatre fabrications différentes contenant l'un de ces produits en boulangerie :

-
-
-
-

QUESTION N°4 (3 points)

Donnez trois indications pour constater que le pain est cuit.

-
-
-

QUESTION N°5 (4 points)

Donnez le rendement moyen de 100 kg de farine en pains de 400 g puis en baguettes de 200 g pour un taux d'hydratation de 62 %

-
-
-
-

QUESTION N° 6 (3 points)

Citez trois avantages d'un four électrique à étages

-
-
-