

✂ Ne rien inscrire sur les parties grisées

3° D'où provient le cacao ?

.....

Quelles sont les conditions d'une bonne conservation ?

.....

4° A l'enfournement de la pâte, on injecte de la buée. Quels sont les effets sur les pâtons ? (*minimum 4 réponses*)

- ⇒
- ⇒
- ⇒
- ⇒

5° A quoi sert la température de base ?

.....

Donnez les facteurs qui influencent cette température : (*minimum 3 réponses*)

- ⇒
- ⇒
- ⇒

6° Quelles sont les sécurités obligatoires sur un pétrin ?

.....

CAP	BEP
3	2
4	3
3	2
2	2

✂ Ne rien inscrire sur les parties grisées

Questions spécifiques au BEP

BEP

7° Donnez au moins 3 types de farine et leur taux de cendres correspondant :

3

Types	Taux de cendres
1/	
2/	
3/	

8° Citez les différents modes de fermentation utilisés en panification :

2

.....

.....

.....

.....

.....

.....