

Alimentation Humaine - Sujet n° 1

Réalisation d'un essai de panification pour déterminer la valeur boulangère d'une préparation prête à l'emploi pour pain au son.

Données :

- caractéristiques alvéographiques et temps de chute de Hagberg de la farine ;
- caractéristiques de la formule de la préparation prête à l'emploi :

. farine type 55	à déterminer
. sons de blé	15
. gluten de blé	à déterminer
. levain déshydraté	1
. prémélange acide ascorbique (<i>concentration en acide ascorbique 1 %</i>)	à déterminer
. prémélange amylases fongiques (<i>concentration en amylases fongiques 1 %</i>)	1
Total	100

- caractéristiques de la formule de fabrication pour l'essai de panification :

. préparation prête à l'emploi « pain au son »	100 pour 2,5 kg de prise d'essai
. sel	2
. levure	2
. eau	à déterminer par le candidat

Travail à réaliser : (14 points)

- Avant la mise en oeuvre de l'essai de panification, vous devez :
 - définir les besoins en matières premières et le processus de mise en oeuvre ; (2 points)
 - organiser votre travail en présentant un diagramme des temps qui intègre les durées des phases de préparation et d'observation, si nécessaire ; (1 point)
 - établir une fiche de suivi de fabrication en indiquant les observations à effectuer sur la pâte et sur le pain aux différentes étapes de la panification. (2 points)
- Conduire l'essai de panification jusqu'à la mise au four et noter les observations sur la pâte aux différentes étapes de la fabrication. (9 points)

Analyse des résultats : (6 points)

A partir de la feuille de résultats indiquer, en le justifiant, si cette préparation prête à l'emploi peut être commercialisée sans corrections majeures pour la boulangerie.

En fonction des défauts éventuels constatés, indiquer les remèdes (formulation, diagramme) qui pourraient être apportés pour les corriger.

N B : compétences vérifiées au cours de la séquence (référentiel BTS Industries Céréalières)

Taches	compétences
- préparer des matières premières - préparer les processus ; - déterminer les moyens mettre en oeuvre ; - optimiser l'appareil de production ; - planifier ; - gérer la transformation ; - suivre la qualité des produits fabriqués.	- définir les besoins en matières premières ; (C7-1) - définir le processus de mise en oeuvre ; (C7-3) - établir un plan de fabrication ; (C7-6) - mettre en service les appareils ou les équipements ; (C8-1) - expliquer le fonctionnement et l'utilisation des appareils ou des équipements ; (C8-2) - vérifier que la production se déroule dans les conditions prévues ; (C8-3) - savoir analyser les problèmes de production et apporter dans les meilleurs délais, des éléments correcteurs en utilisant les savoirs et les savoirs-faire. (C10-4)

B.T.S. : Industries Céréalières		
Session : 2001	Durée : 4 heures	Coefficient: 2
Code : ICRPO/AH1	Epreuve : Sciences biologiques, Biotechnologie et Réalisation pratique d'opérations techniques <i>Deuxième partie : Réalisation pratique d'opérations techniques</i>	Page : 1/1

Alimentation Humaine - Sujet n° 2

Réalisation d'un essai de panification pour déterminer la valeur boulangère d'une préparation prête à l'emploi pour pain complet.

Données :

- caractéristiques alvéographiques et temps de chute de Hagberg de la farine ;
- caractéristiques de la formule de la préparation prête à l'emploi :

. farine type 55	à déterminer
. sons de blé	10
. remoulages de blé	4
. gluten de blé	à déterminer
. levain déshydraté	1,5
. prémélange acide ascorbique (<i>concentration en acide ascorbique 1 %</i>)	à déterminer
. prémélange amylases fongiques (<i>concentration en amylases fongiques 1 %</i>)	1
Total	100

- caractéristiques de la formule de fabrication pour l'essai de panification :

. préparation prête à l'emploi « pain complet »	100 pour 2,5 kg de prise d'essai
. sel	2
. levure	2
. eau	à déterminer par le candidat

Travail à réaliser : (14 points)

- Avant la mise en oeuvre de l'essai de panification, vous devez :
 - définir les besoins en matières premières et le processus de mise en oeuvre ; (2 points)
 - organiser votre travail en présentant un diagramme des temps qui intègre les durées des phases de préparation et d'observation, si nécessaire ; (1 point)
 - établir une fiche de suivi de fabrication en indiquant les observations à effectuer sur la pâte et sur le pain aux différentes étapes de la panification. (2 points)
- Conduire l'essai de panification jusqu'à la mise au four et noter les observations sur la pâte aux différentes étapes de la fabrication. (9 points)

Analyse des résultats : (6 points)

A partir de la feuille de résultats indiquer, en le justifiant, si cette préparation prête à l'emploi peut être commercialisée sans corrections majeures pour la boulangerie.

En fonction des défauts éventuels constatés, indiquer les remèdes (formulation, diagramme) qui pourraient être apportés pour les corriger.

N B : compétences vérifiées au cours de la séquence (référentiel BTS Industries Céréalières)

Taches	compétences
- préparer des matières premières - préparer les processus ; - déterminer les moyens mettre en oeuvre ; - optimiser l'appareil de production - planifier ; - gérer la transformation ; - suivre la qualité des produits fabriqués.	- définir les besoins en matières premières ; (C7-1) - définir le processus de mise en oeuvre ; (C7-3) - établir un plan de fabrication ; (C7-6) - mettre en service les appareils ou les équipements ; (C8-1) - expliquer le fonctionnement et l'utilisation des appareils ou des équipements ; (C8-2) - vérifier que la production se déroule dans les conditions prévues ; (C8-3) - savoir analyser les problèmes de production et apporter dans les meilleurs délais, des éléments correcteurs en utilisant les savoirs et les savoirs-faire. (C10-4)

B.T.S. : Industries Céréalières			
Session : 2001		Durée : 4 heures	
		Coefficient: 2	
Code : ICRPO/AH2	Epreuve : Sciences biologiques, Biotechnologie et Réalisation pratique d'opérations techniques <i>Deuxième partie : Réalisation pratique d'opérations techniques</i>		Page : 1/1

Alimentation Humaine - Sujet n° 3

Réalisation d'un essai de panification pour déterminer la valeur boulangère d'une préparation prête à l'emploi pour pain au germe.

Données :

- caractéristiques alvéographiques et temps de chute de Hagberg de la farine ;
- caractéristiques de la formule de la préparation prête à l'emploi :

. farine type 55	à déterminer
. germes de blé	8
. gluten de blé	à déterminer
. sucre	5
. poudre de lait	2
. prémélange acide ascorbique (concentration en acide ascorbique 1 %)	à déterminer
Total	100

- caractéristiques de la formule de fabrication pour l'essai de panification :

. préparation prête à l'emploi « pain aux germes »	100 pour 2,5 kg de prise d'essai
. sel	2
. levure	2
. eau	à déterminer par le candidat

Travail à réaliser : (14 points)

1. Avant la mise en oeuvre de l'essai de panification, vous devez :
 - 1.1. définir les besoins en matières premières et le processus de mise en oeuvre ; (2 points)
 - 1.2. organiser votre travail en présentant un diagramme des temps qui intègre les durées des phases de préparation et d'observation, si nécessaire ; (1 point)
 - 1.3. établir une fiche de suivi de fabrication en indiquant les observations à effectuer sur la pâte et sur le pain aux différentes étapes de la panification. (2 points)
2. Conduire l'essai de panification jusqu'à la mise au four et noter les observations sur la pâte aux différentes étapes de la fabrication. (9 points)

Analyse des résultats : (6 points)

A partir de la feuille de résultats indiquer, en le justifiant, si cette préparation prête à l'emploi peut être commercialisée sans corrections majeures pour la boulangerie.

En fonction des défauts éventuels constatés, indiquer les remèdes (formulation, diagramme) qui pourraient être apportés pour les corriger.

N B : compétences vérifiées au cours de la séquence (référentiel BTS Industries Céréalières)

Taches	compétences
<ul style="list-style-type: none"> - préparer des matières premières - préparer les processus ; - déterminer les moyens mettre en oeuvre ; - optimiser l'appareil de production ; - planifier ; - gérer la transformation ; - suivre la qualité des produits fabriqués. 	<ul style="list-style-type: none"> - définir les besoins en matières premières ; (C7-1) - définir le processus de mise en oeuvre ; (C7-3) - établir un plan de fabrication ; (C7-6) - mettre en service les appareils ou les équipements ; (C8-1) - expliquer le fonctionnement et l'utilisation des appareils ou des équipements ; (C8-2) - vérifier que la production se déroule dans les conditions prévues ; (C8-3) - savoir analyser les problèmes de production et apporter dans les meilleurs délais, des éléments correcteurs en utilisant les savoirs et les savoirs-faire. (C10-4)

B.T.S. : Industries Céréalières		
Session : 2001	Durée : 4 heures	Coefficient: 2
Code : ICRPO/AH3	Epreuve : Sciences biologiques, Biotechnologie et Réalisation pratique d'opérations techniques <i>Deuxième partie : Réalisation pratique d'opérations techniques</i>	Page : 1/1

Alimentation Humaine - Sujet n° 4

Réalisation d'un essai de panification pour déterminer la valeur boulangère d'une préparation prête à l'emploi pour pain de campagne.

Données :

- caractéristiques alvéographiques et temps de chute de Hagberg de la farine ;
- caractéristiques de la formule de la préparation prête à l'emploi :

. farine type 55	à déterminer
. remoulages de blé	6
. gluten de blé	à déterminer
. levain déshydraté	1,5
. prémélange acide ascorbique (<i>concentration en acide ascorbique 1 %</i>)	à déterminer
. prémélange amylases fongiques (<i>concentration en amylases fongiques 1 %</i>)	1,5
Total	100

- caractéristiques de la formule de fabrication pour l'essai de panification :

. préparation prête à l'emploi « pain de campagne »	100 pour 2,5 kg de prise d'essai
. sel	2
. levure	2
. eau	à déterminer par le candidat

Travail à réaliser : (14 points)

- Avant la mise en oeuvre de l'essai de panification, vous devez :
 - définir les besoins en matières premières et le processus de mise en œuvre ; (2 points)
 - organiser votre travail en présentant un diagramme des temps qui intègre les durées des phases de préparation et d'observation, si nécessaire ; (1 point)
 - établir une fiche de suivi de fabrication en indiquant les observations à effectuer sur la pâte et sur le pain aux différentes étapes de la panification. (2 points)
- Conduire l'essai de panification jusqu'à la mise au four et noter les observations sur la pâte aux différentes étapes de la fabrication. (9 points)

Analyse des résultats : (6 points)

A partir de la feuille de résultats indiquer, en le justifiant, si cette préparation prête à l'emploi peut être commercialisée sans corrections majeures pour la boulangerie.

En fonction des défauts éventuels constatés, indiquer les remèdes (formulation, diagramme) qui pourraient être apportés pour les corriger.

N B : compétences vérifiées au cours de la séquence (référentiel BTS Industries Céréalières)

Taches	compétences
- préparer des matières premières - préparer les processus ; - déterminer les moyens mettre en œuvre ; - optimiser l'appareil de production ; - planifier ; - gérer la transformation ; - suivre la qualité des produits fabriqués.	- définir les besoins en matières premières ; (C7-1) - définir le processus de mise en oeuvre ; (C7-3) - établir un plan de fabrication ; (C7-6) - mettre en service les appareils ou les équipements ; (C8-1) - expliquer le fonctionnement et l'utilisation des appareils ou des équipements ; (C8-2) - vérifier que la production se déroule dans les conditions prévues ; (C8-3) - savoir analyser les problèmes de production et apporter dans les meilleurs délais, des éléments correcteurs en utilisant les savoirs et les savoirs-faire. (C10-4)

B.T.S. : Industries Céréalières		
Session : 2001	Durée : 4 heures	Coefficient: 2
Code : ICRPO/AH4	Epreuve : Sciences biologiques, Biotechnologie et Réalisation pratique d'opérations techniques <i>Deuxième partie : Réalisation pratique d'opérations techniques</i>	Page : 1/1

Alimentation Humaine - Sujet n° 5

Réalisation d'un essai de panification pour déterminer la valeur boulangère d'une préparation prête à l'emploi pour pain au seigle.

Données :

- caractéristiques alvéographiques et temps de chute de Hagberg de la farine ;
- caractéristiques de la formule de la préparation prête à l'emploi :

. farine de blé type 55	à déterminer
. farine de seigle type 85	35
. gluten de blé	à déterminer
. levain déshydraté	1,5
. prémélange acide ascorbique (<i>concentration en acide ascorbique 1 %</i>)	à déterminer
. prémélange amylases fongiques (<i>concentration en amylases fongiques 1 %</i>)	1
. prémélange hémicellulases fongiques (<i>concentration en hémicellulases fongiques 1 %</i>)	1
Total	100

- caractéristiques de la formule de fabrication pour l'essai de panification :

. préparation prête à l'emploi « pain au seigle »	100 pour 2,5 kg de prise d'essai
. sel	2
. levure	2
. eau	à déterminer par le candidat

Travail à réaliser : (14 points)

1. Avant la mise en oeuvre de l'essai de panification, vous devez :

- 1.1. définir les besoins en matières premières et le processus de mise en oeuvre ; (2 points)
- 1.2. organiser votre travail en présentant un diagramme des temps qui intègre les durées des phases de préparation et d'observation, si nécessaire ; (1 point)
- 1.3. établir une fiche de suivi de fabrication en indiquant les observations à effectuer sur la pâte et sur le pain aux différentes étapes de la panification. (2 points)

2. Conduire l'essai de panification jusqu'à la mise au four et noter les observations sur la pâte aux différentes étapes de la fabrication. (9 points)

Analyse des résultats : (6 points)

A partir de la feuille de résultats indiquer, en le justifiant, si cette préparation prête à l'emploi peut être commercialisée sans corrections majeures pour la boulangerie.

En fonction des défauts éventuels constatés, indiquer les remèdes (formulation, diagramme) qui pourraient être apportés pour les corriger.

N B : compétences vérifiées au cours de la séquence (référentiel BTS Industries Céréalières)

Taches	compétences
- préparer des matières premières - préparer les processus ; - déterminer les moyens mettre en oeuvre ; - optimiser l'appareil de production ; - planifier ; - gérer la transformation ; - suivre la qualité des produits fabriqués.	- définir les besoins en matières premières ; (C7-1) - définir le processus de mise en oeuvre ; (C7-3) - établir un plan de fabrication ; (C7-6) - mettre en service les appareils ou les équipements ; (C8-1) - expliquer le fonctionnement et l'utilisation des appareils ou des équipements ; (C8-2) - vérifier que la production se déroule dans les conditions prévues ; (C8-3) - savoir analyser les problèmes de production et apporter dans les meilleurs délais, des éléments correcteurs en utilisant les savoirs et les savoirs-faire. (C10-4)

B.T.S. : Industries Céréalières		
Session : 2001	Durée : 4 heures	Coefficient: 2
Code : ICRPO/AH5	Epreuve : Sciences biologiques, Biotechnologie et Réalisation pratique d'opérations techniques <i>Deuxième partie : Réalisation pratique d'opérations techniques</i>	Page : 1/1