

1 - MATIERES PREMIERES

(10 points)

2 points par bonne réponse

1.1) Rôles au pétrissage

- a) Permet le mélange des ingrédients ; Règle la consistance de la pâte.
- b) Favorise la construction du réseau glutineux ; Permet de réguler la température.

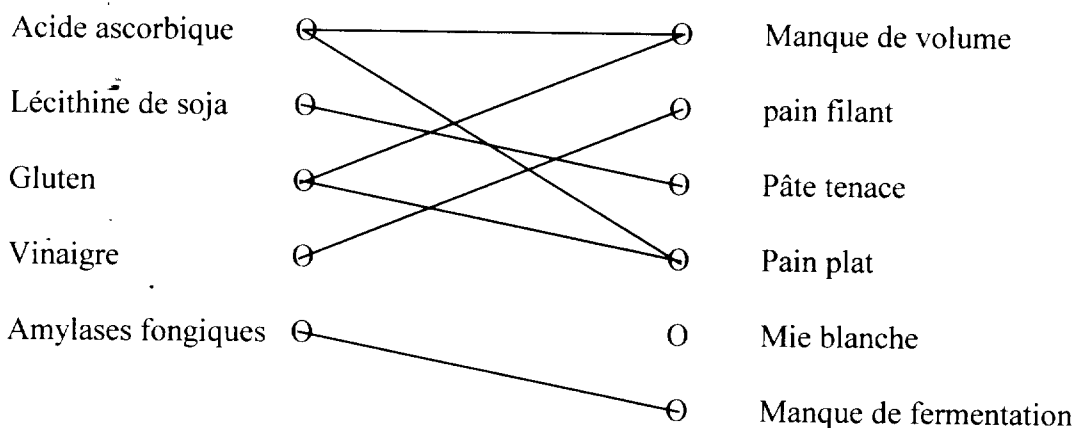
1.2) Rôles à la cuisson (buée)

- a) Elle permet d'avoir une croûte plus fine.
- b) Améliore le développement au four.
- c) Elle donne de la brillance.

2 – MATIERES PREMIERES : LES PRODUITS CORRECTEURS

(10 points)

2.1) Pour chaque améliorant trouver le défaut corrigé 1 point par défaut corrigé (6 points)



2.2) De quelles céréales provient le malt 1 point par bonne réponse (2 points)

- a) Le blé
- b) L'orge

2.3) Donner le rôle du malt en panification 1 point par bonne réponse (2 points)

- a) Améliore la fermentation
- b) Assouplit les pâtes
Colore la croûte

Sujet interacadémique	EXAMENS : BEP/CAP	SESSION 2001	CORRIGÉ
SPECIALITES : B.E.P. Alimentation, option " Boulanger " C.A.P. Boulanger		EPREUVE : EP2 : Technologie professionnelle	
TEMPS ALLOUE : 1 heure	Coef. : C.A.P. 3 B.E.P. 8/20	DOCUMENT 1/3	

3 - MATIERES ANNEXES

- 3.1) De quelle origine provient le saccharose utilisé dans l'alimentation ? 2 points (2 x 1 point) (10 points)
- Canne à sucre
- Betterave sucrière
- 3.2) Sous quelle forme, le sucre est-il utilisé dans les pâtes en boulangerie ? 2 points (2 x 1 point)
- Semoule
- Cristal
- 3.3) Citez trois type de lait pouvant être utilisés en boulangerie. 3 points (3 x 1 point)
- Pasteurisé, en poudre, U.H.T, entier, stérilisé, écrémé...
- 3.4) Citez trois recettes de boulangerie qui utilisent du lait 3 points (3 x 1 point)
- Pâte à croissant, Viennois, Petit pain au lait, pain brioché, pâte à tresse, petit pain fantaisie, gruaud, pain de mie

4 - METHODE DE TRAVAIL

4.1) Donner les méthodes de travail améliorant ces défauts

(10 points)

1 point par bonne réponse (6 points)

DEFAUTS
Baguettes cINTRÉES
Farine manquant de force
Pain manquant de goût

METHODES DE TRAVAIL
Autolyse
Poolish, pâte fermentée
Ferment. Longue, travail sur levain

4.2) Quellè est la différence entre :

2 points par bonne réponse (4 points)

a) La pousse bloquée :

Conservation des pâtons de 0 à 4 ° C pendant 24 à 48 heures.

b) La pousse lente :

Conservation des pâtons de 8 à 10 ° C pendant 10 à 16 heures.

5 - PRODUITS DE BOULANGERIE

5.1) Donnez la recette du pain de campagne sur pâte fermentée sur la base de

(10 points)

1 kilo de farine mise en œuvre

6 points (12 x 0,5)

MATIERES PREMIERES	QUANTITES
Farine type 55	850 à 900 g
Farine de seigle	100 à 150 g
Pâte fermentée	500 à 600 g
Eau	620 g
Sel	20 g
Levure	5 à 10g

Sujet interacadémique	EXAMENS : BEP/CAP	SESSION 2001	CORRIGÉ
SPECIALITES : B.E.P. Alimentation, option " Boulanger " C.A.P. Boulanger		EPREUVE : EP2 : Technologie professionnelle	
TEMPS ALLOUE : 1 heure	Coef : C.A.P. 3 B.E.P. 8/20	DOCUMENT 2/3	

5.2) Citez les différentes étapes de sa fabrication

4 points (8 x 0,5)

- Frassage 5mn en 1^{ère} vitesse
- Pétrissage de 6 à 12 mn en 2^{ème} vitesse selon le type de matériel utilisé
- Pointage 1h à 1h30mn
- Pesage
- Détente 15mn
- Façonnage
- Apprêt 1h15 à 1h30mn
- Cuisson, température de cuisson 250° chaleur tombante
- 35 à 40mn pour des pains de 500gr
- 25 mn pour des baguettes de 350 gr

6- MATERIEL

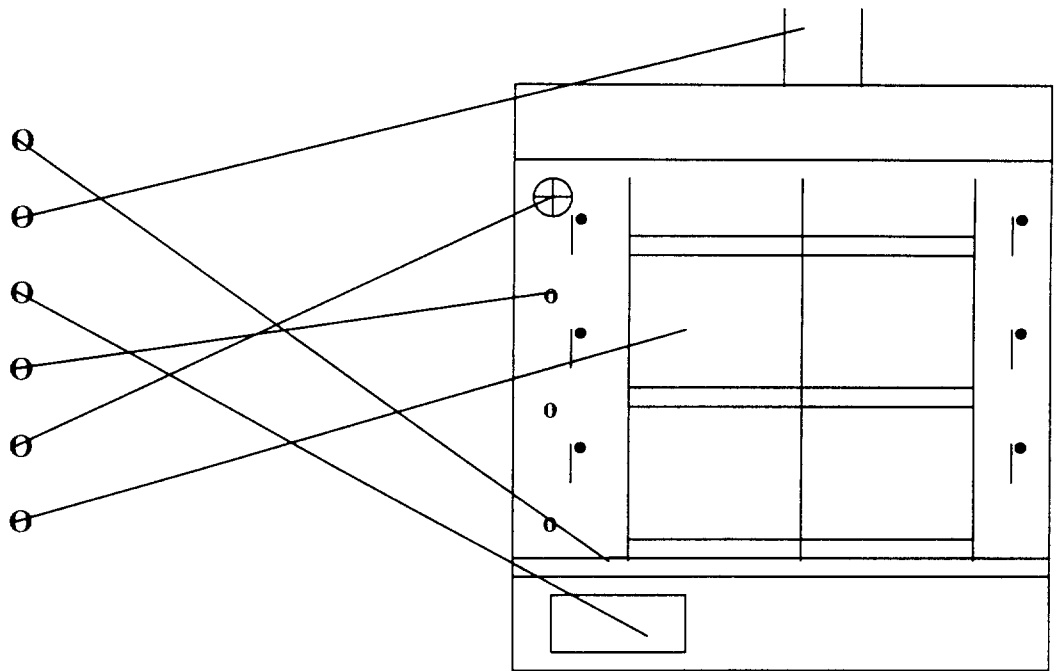
6.1) Le four

(10 points)

1 point par bonne réponse (6 points)

Indiquez par des flèches où sont situés les éléments du four cités ci-après :

- Autel
- Cheminée
- Brûleur
- Appareil à buée
- Thermostat
- Chambre de cuisson



6.2) Le pétrin à spirale

1 point par bonne réponse (4 points)

Deux défauts : Chauffe les pâtes, Long frassage, Décuvage difficile, Matériel d'industriel

Deux avantages : Pétrissage rapide, Donne plus de force aux pâtes, Pétrit toutes les quantités

10 points par partie, soit un total pour le CAP de : 60 points

pour le BEP de : $\text{note CAP} \times 2$, soit 40/100

Sujet interacadémique	EXAMENS : BEP/CAP	SESSION 2001	CORRIGÉ
SPECIALITES : B.E.P. Alimentation, option " Boulanger "C.A.P. Boulanger		EPREUVE : EP2 : Technologie professionnelle	
TEMPS ALLOUE : 1 heure	Coef. : C.A.P. 3 B.E.P. 8/20	DOCUMENT 3/3	