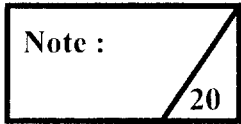
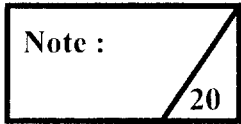
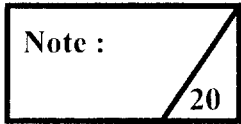
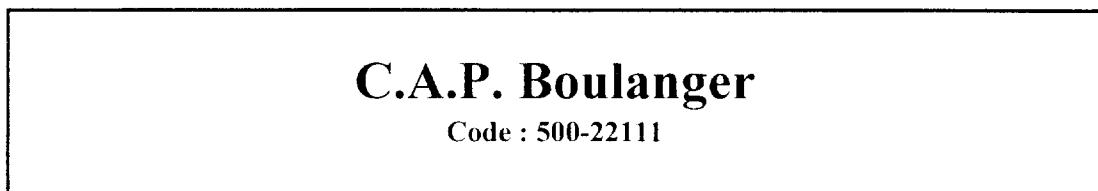


DANS CE CADRE	Académie :	Session :		
	Examen ou concours :	Série* :		
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :		
	Epreuve/sous-épreuve :			
	NOM (en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)			
Prénoms :	n° du candidat	<input type="text"/>		
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste appel)			
NE RIEN ECRIRE	Examen :	Série* :		
	Spécialité/option :			
	Repère de l'épreuve :			
	Epreuve/sous-épreuve :			
	<table border="1"> <tr> <td> <b>Note :</b>   </td> <td>Appréciation du correcteur (uniquement s'il s'agit d'un examen) :</td> </tr> </table>	<b>Note :</b> 	Appréciation du correcteur (uniquement s'il s'agit d'un examen) :	
<b>Note :</b> 	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 2001



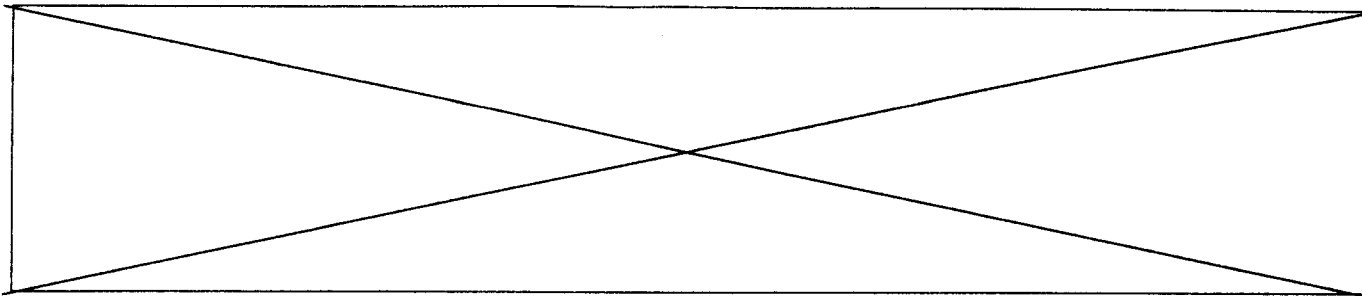
## EP 2 : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

*Durée* : 1 heure

*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 numérotée) : **6**



## 1 - MATIERES PREMIERES DE BASE

Quels sont les effets de l'eau en boulangerie ?

1.1 / Rôles au pétrissage

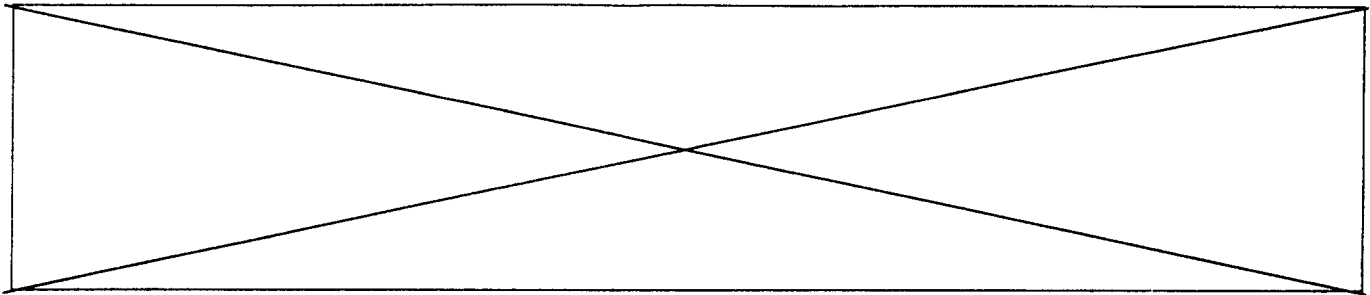
- a) .....
- .....
- .....
- b) .....
- .....
- .....

1.2 / Rôles à la cuisson (buée)

- a) .....
- b) .....
- c) .....

**FEUILLE A COMPLETER ET A RENDRE AVEC VOTRE COPIE**

Sujet interacadémique	EXAMENS : CAP	SESSION 2001	SUJET
SPECIALITES : Boulangier		EPREUVE : Technologie professionnelle	
TEMPS ALLOUE : 1 heure	Coef. 3	DOCUMENT CANDIDAT 1/6	



**2 – PRODUITS CORRECTEURS**

**2.1 / Reliez les améliorants aux défauts qu'ils corrigent (plusieurs réponses possibles)**

- |                    |                       |                       |                        |
|--------------------|-----------------------|-----------------------|------------------------|
| Acide ascorbique   | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | Manque de volume       |
| Lécithine de soja  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | Pain filant            |
| Gluten             | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | Pâte tenace            |
| Vinaigre           | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | Pain plat              |
| Amylases fongiques | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | Mie blanche            |
|                    |                       | <input type="radio"/> | Manque de fermentation |

**2.2 / De quelles céréales provient le malt ?**

a)

.....

b)

.....

**2.3 / Dites à quoi sert le malt en panification**

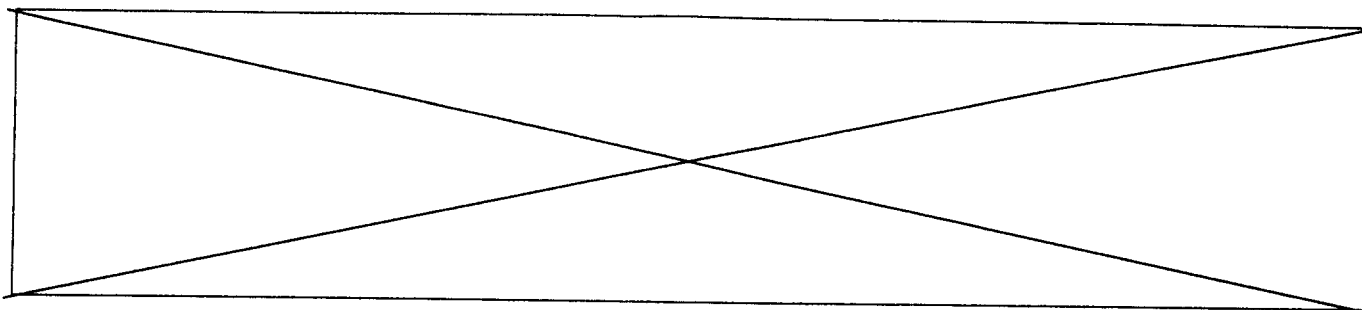
.....

.....

.....

**FEUILLE A COMPLETER ET A RENDRE AVEC VOTRE COPIE**

<b>Sujet interacadémique</b>	<b>EXAMENS : CAP</b>	<b>SESSION 2001</b>	<b>SUJET</b>
<b>SPECIALITES : Boulangier</b>		<b>EPREUVE : Technologie professionnelle</b>	
<b>TEMPS ALLOUE : 1 heure</b>	<b>Coef. 3</b>	<b>DOCUMENT CANDIDAT 2/6</b>	



### **3 - MATIERES POUR FABRICATIONS ANNEXES**

3.1 / De quelle origine provient le saccharose utilisé dans l'alimentation ?

-

-

3.2 / Sous quelle forme, le sucre est-il utilisé dans les pâtes en boulangerie ?

-

-

3.3 / Citez trois types de lait pouvant être utilisés en boulangerie

-

-

-

3.4 / Citez trois recettes de boulangerie qui utilisent du lait

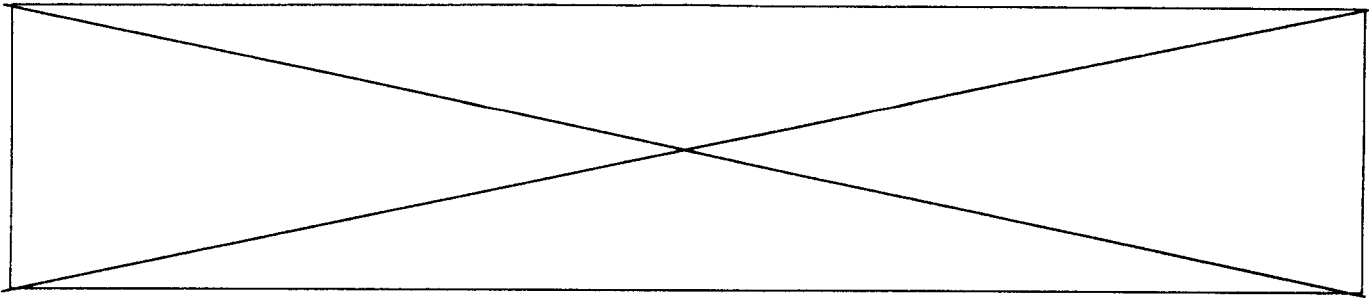
-

-

-

**FEUILLE A COMPLETER ET A RENDRE AVEC VOTRE COPIE**

<b>Sujet interacadémique</b>	<b>EXAMENS : CAP</b>	<b>SESSION 2001</b>	<b>SUJET</b>
<b>SPECIALITES :</b> Boulangier		<b>EPREUVE :</b> Technologie professionnelle	
<b>TEMPS ALLOUE : 1 heure</b>	<b>Coef. 3</b>	<b>DOCUMENT CANDIDAT 3/6</b>	



**4 – METHODES DE TRAVAIL**

***4.1 / Donnez les méthodes de travail corrigeant ces défauts***

<b>DEFAUTS</b>
Baguettes cintrées
Farine manquant de force
Pain manquant de goût

<b>METHODES DE TRAVAIL</b>

***4.2 / Quelle est la différence entre :***

a) La pousse bloquée :

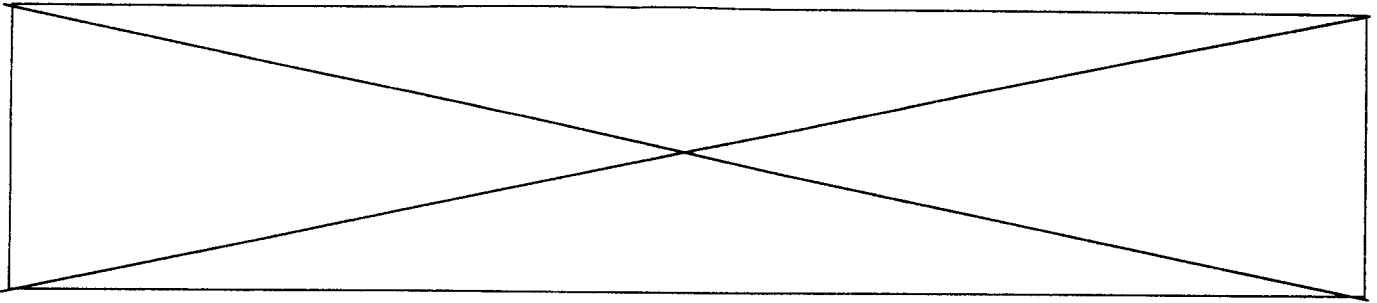
.....  
.....

b) La pousse lente :

.....  
.....

**FEUILLE A COMPLETER ET A RENDRE AVEC VOTRE COPIE**

<b>Sujet interacadémique</b>	<b>EXAMENS : CAP</b>	<b>SESSION 2001</b>	<b>SUJET</b>
<b>SPECIALITES : Boulangier</b>		<b>EPREUVE : Technologie professionnelle</b>	
<b>TEMPS ALLOUE : 1 heure</b>	<b>Coef. 3</b>	<b>DOCUMENT CANDIDAT 4/6</b>	



**5 - PRODUITS DE BOULANGERIE**

**5.1 / Donnez la recette du pain de campagne sur pâte fermentée sur la base de 1 kilo de farine mise en œuvre.**

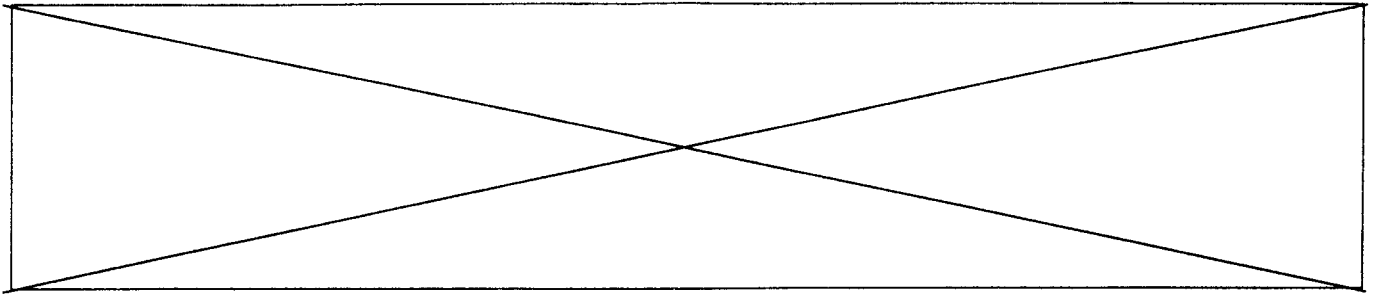
MATIERES PREMIERES	QUANTITES

**5.2 / Citez les différentes étapes de sa fabrication**

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

**FEUILLE A COMPLETER ET A RENDRE AVEC VOTRE COPIE**

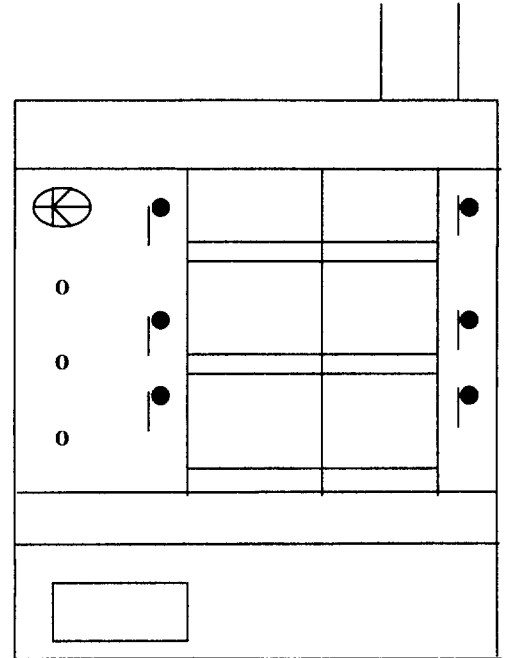
<b>Sujet interacadémique</b>	<b>EXAMENS : CAP</b>	<b>SESSION 2001</b>	<b>SUJET</b>
<b>SPECIALITES : Boulangier</b>		<b>EPREUVE : Technologie professionnelle</b>	
<b>TEMPS ALLOUE : 1 heure</b>	<b>Coef. 3</b>	<b>DOCUMENT CANDIDAT 5/6</b>	



**6 – MATERIEL**

**6.1 / Situez par des flèches les éléments du four représenté ci-dessous :**

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



**6.2 / Indiquez ci-dessous pour le pétrin à spirale**

**Deux défauts :**

**Deux avantages :**

.....  
 .....

.....  
 .....

**FEUILLE A COMPLETER ET A RENDRE AVEC VOTRE COPIE**

<b>Sujet interacadémique</b>	<b>EXAMENS : CAP</b>	<b>SESSION 2001</b>	<b>SUJET</b>
<b>SPECIALITES :</b> Boulangier		<b>EPREUVE :</b> Technologie professionnelle	
<b>TEMPS ALLOUE : 1 heure</b>	<b>Coef. 3</b>	<b>DOCUMENT CANDIDAT 6/6</b>	