

**QUESTION N° 1** (3 points)

Le sel joue un rôle très important au cours de la panification ; cocher les affirmations présentées ci-dessous :

- le sel accélère la fermentation
- le sel fait blanchir la pâte
- le sel agit sur la coloration du pain
- il faut 200 g de sel pour 10 kg de pâte
- le sel agit sur la tenue de la pâte
- la pâte sans sel a tendance à croûter

**QUESTION N° 2** (3 points)

Compléter le tableau ci-dessous en utilisant les données suivantes :

a) rôles :

- favorise le blanchissement de la pâte
- renforce la tenue de la pâte
- agit sur la fermentation et la coloration du pain

b) dosages :

- 2 à 10 g au quintal de farine
- 0,3 % du poids de la farine
- 1 à 2 % du poids de la farine

Additifs ou améliorants autorisés	Rôles	Dosages
Acide ascorbique	renforce la tenue de la pâte	2 à 10 g au quintal de farine
Farine de fèves	favorise le blanchissement de la pâte	1 à 2 % du poids de la farine
Malt	agit sur la fermentation et la coloration du pain	0,3 % du poids de la farine

**QUESTION N° 3** (a) =2 points) (b) = 2 points)

a) citer 4 huiles ou graisses d'origine végétale, entrant dans la composition de la margarine

- ...Huile de tournesol
- ...Huile de colza
- ...Huile de soja, de maïs, de graines de coton
- ...Graisse de palme ou de palmiste
- ...Graisse de coprah (noix de coco)

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II		BEP - CAP	SESSION 2001
Durée : 1 heure	Feuille 1/3	EP2 - Technologie professionnelle	
<b>CORRIGE</b>		BEP ALIMENTATION CAP BOULANGER	

b) Citer 4 produits ajoutés à l'huile lors de la fabrication de la margarine

- De l'eau ou du lait
- Des émulsifiants
- Des sucres
- Du sel

**QUESTION N°4** (3 points)

Relever dans cette liste les trois enzymes ou diastases qui interviennent dans la dégradation des sucres au cours de la fermentation paninaire :

Amylases – lipases – maltases – zymases – protéases - glucidases

**Amylases – maltases - zymases**

**QUESTION N° 5** (4 points)

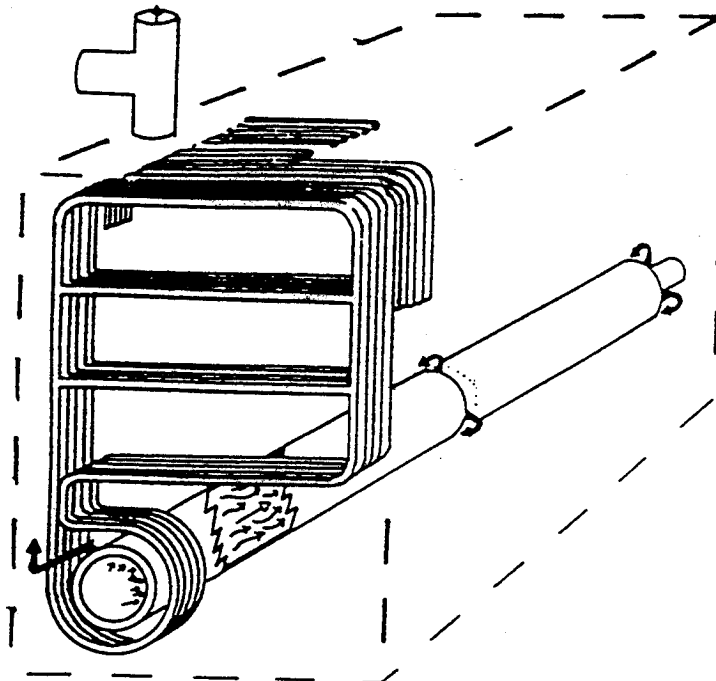
Compléter ce tableau de calcul d'ingrédients pour pain courant

	MASSE TOTALE				DOSAGE AU LITRE		T.H.
	FARINE	EAU	SEL	LEVURE	SEL	LEVURE	
1	86 kg	51,61	1 716 g	1820 g	33 g	35 g	60 %
2	114 kg	72,96 l	2 190 g	1 460 g	30 g	20 g	64 %
3	140 kg	86,80 l	2610 g	3 915 g	30 g	45 g	62 %
4	150 kg	87,00 l	2 697 g	3 306g	31 g	38 g	58 %
5	90 k0. g	55,80 l	1 960 g	1 400 g	35 g	25 g	62 %
6	150 kg	90 l	2700 g	1 800 g	30 g	20 g	60 %

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II		BEP - CAP	SESSION 2001
Durée : 1 heure	CORRIGE	Feuille 2/3	EP2 - Technologie professionnelle
			BEP ALIMENTATION CAP BOULANGER

**QUESTION N° 6** (3 points)

Observer ce schéma de four, puis rayer les affirmations fausses le concernant.



- ◆ C'est un four électrique
- ◆ ~~C'est un four à recyclage des gaz de combustion~~
- ◆ C'est un four à sole fixe
- ◆ C'est un four à tubes annulaires
- ◆ C'est un four à vapeur
- ◆ ~~C'est un four à chariot~~

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II	BEP - CAP	SESSION 2001
Durée : 1 heure		EP2 - Technologie professionnelle
<b>CORRIGE</b>	Feuille 3/3	BEP ALIMENTATION CAP BOULANGER