

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 :	

Note :
20

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.

Session 2002

C.A.P. Boulanger

Code : 500-22111

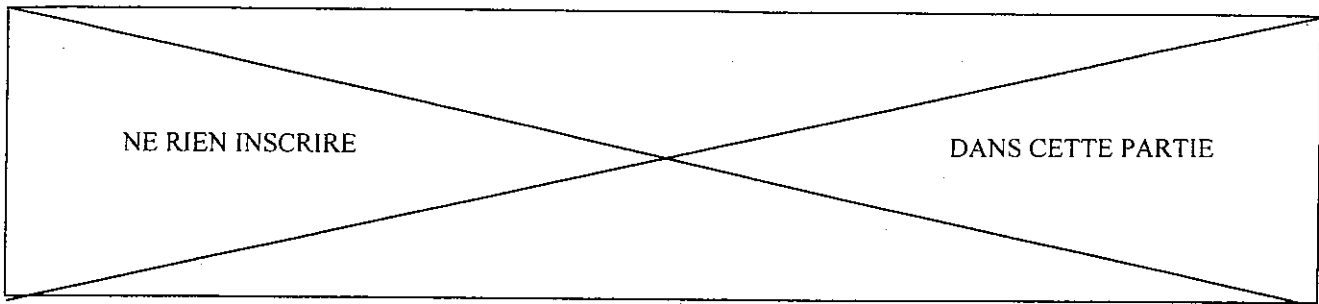
EP2 : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Durée : 1 h 00

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 paginée) : 7



1 – MATIERES PREMIERES : LA LEVURE

1.1 / Citer deux sortes de levure

.....

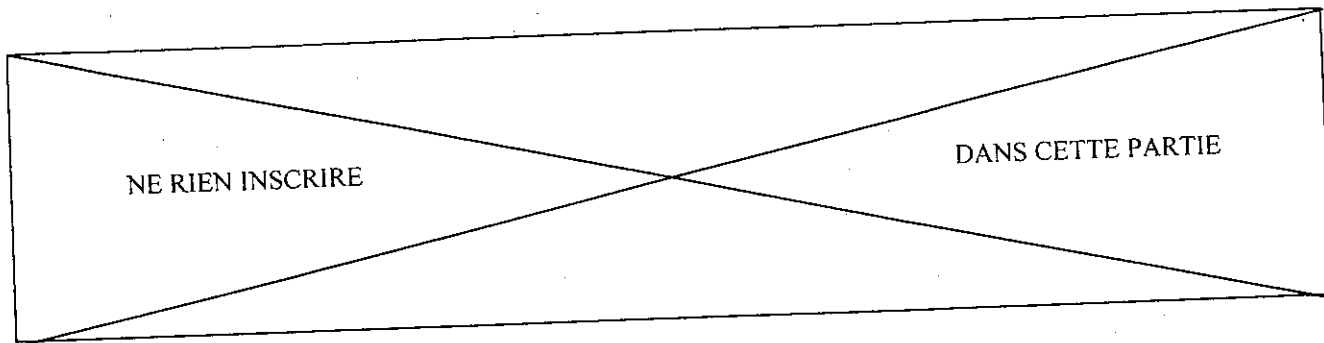
.....

1.2 / Donner les températures correspondant à ces paramètres

PARAMETRES	TEMPERATURES
Fermentation bloquée	
Mort des levures	
Pousse lente	
Fermentation active	

FEUILLE A COMPLETER ET A RENDRE AVEC VOTRE COPIE

EXAMEN : CAP		SESSION 2002	SUJET
SPECIALITE : Boulangier		EPREUVE : EP2 : Technologie professionnelle	
TEMPS ALLOUE : 1 heure	Coef. : 3	DOCUMENT CANDIDAT 1/7	



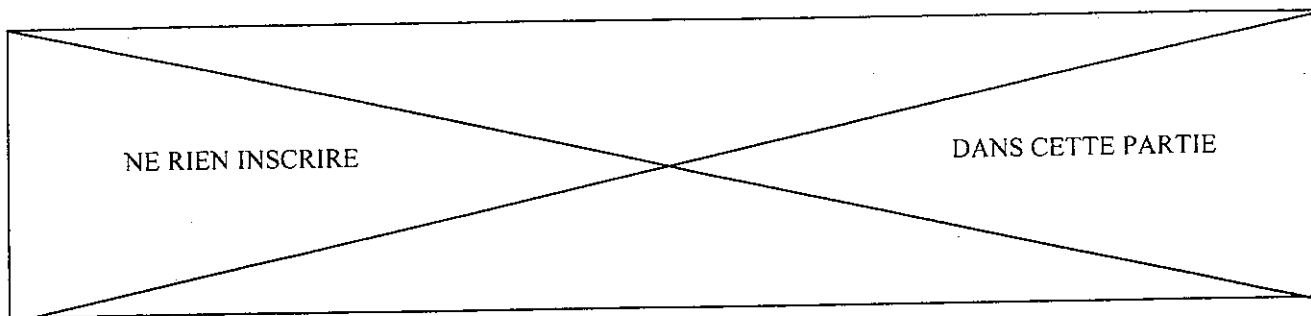
1.3 / Indiquer le dosage de levure pour chaque recette

RECETTES
Pain classique
Pain au levain
Brioche
Pâte levée feuilletée

% Levure / Kg farine

FEUILLE A COMPLETER ET A RENDRE AVEC VOTRE COPIE

EXAMEN : CAP		SESSION 2002	SUJET
SPECIALITE : Boulangier		EPREUVE : EP2 : Technologie professionnelle	
TEMPS ALLOUE : 1 heure	Coef. : 3	DOCUMENT CANDIDAT 2/7	



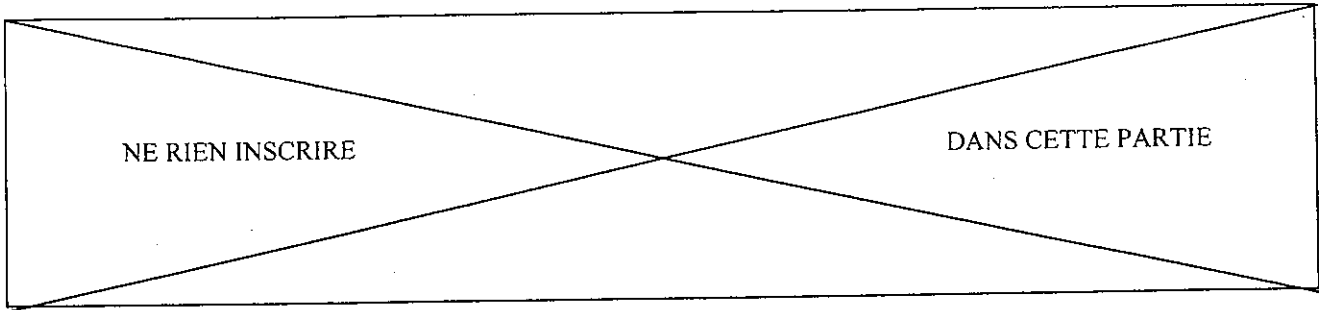
2 – PRODUITS CORRECTEURS

Indiquez, dans la colonne de gauche, le nom du ou des produits correcteurs correspondant à chacun des rôles :

Correcteurs	Rôles
.....	Plus de force Blanchiment des pâtes
.....	Plus de souplesse Blanchiment des pâtes
..... ou E.....	Plus de force
.....	Plus de fermentation Plus de souplesse, plus de coloration
.....	Plus de fermentation

FEUILLE A COMPLETER ET A RENDRE AVEC VOTRE COPIE

EXAMEN : CAP		SESSION 2002	SUJET
SPECIALITE : Boulangier		EPREUVE : EP2 : Technologie professionnelle	
TEMPS ALLOUE : 1 heure	Coef. : 3	DOCUMENT CANDIDAT 3/7	



3 – PRODUITS ANNEXES : LE LAIT

3.1 / De quel animal provient le lait ?

.....

3.2 / Indiquer les rôles du lait en panification

.....
.....
.....
.....

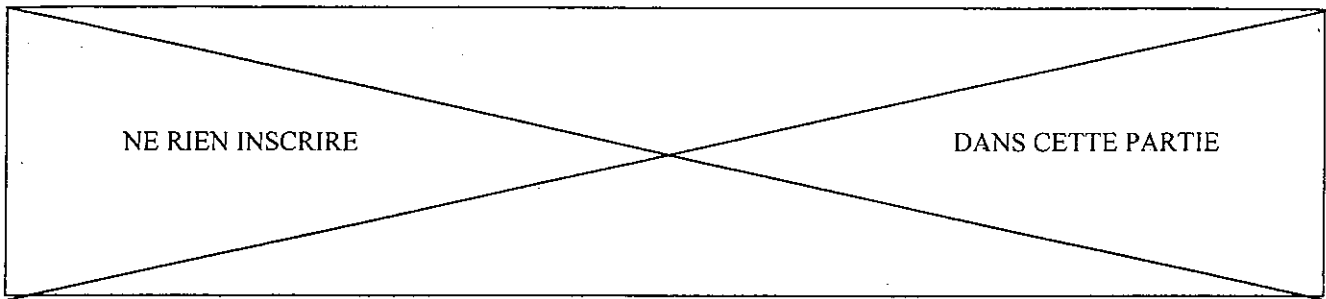
3.3 / Énumérer les ingrédients entrant dans la recette du "Pain au lait"

- Farine de gruau et farine de T 55

.....
.....
.....
.....
.....
.....

FEUILLE A COMPLETER ET A RENDRE AVEC VOTRE COPIE

EXAMEN : CAP		SESSION 2002	SUJET
SPECIALITE : Boulangier		EPREUVE : EP2 : Technologie professionnelle	
TEMPS ALLOUE : 1 heure	Coef. : 3	DOCUMENT CANDIDAT 4/7	



4 - METHODES DE TRAVAIL

Le rôle de la cuisson.

4.1 / Donnez 2 critères d'évaluation d'une bonne cuisson :

- 1)
- 2)

4.2 / Expliquez les transformations subies lors de la cuisson :

Jusqu'à 55° C :

-
-

A partir de 55° C :

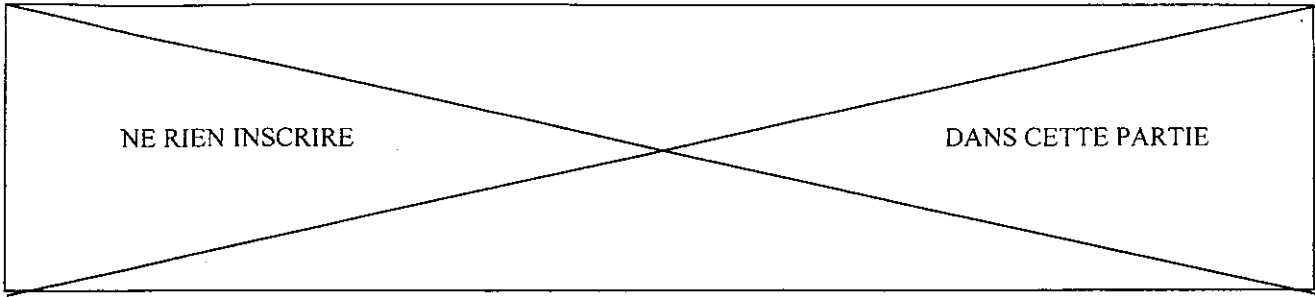
-
-

A partir de 70° C :

-
-

FEUILLE A COMPLETER ET A RENDRE AVEC VOTRE COPIE

EXAMEN : CAP		SESSION 2002	SUJET
SPECIALITE : Boulangier		EPREUVE : EP2 : Technologie professionnelle	
TEMPS ALLOUE : 1 heure	Coef. : 3	DOCUMENT CANDIDAT 5/7	



5 – PRODUITS DE BOULANGERIE

Donnez la législation en vigueur pour ces différents pains : (Précisez les dosages de farine)

Pain de seigle :

.....

Pain au seigle :

.....

Pain de méteil :

.....

Pain de gruau :

.....

Pain de campagne :

.....

6 - MATÉRIEL

6.1 / Quels sont les avantages de la chambre de fermentation contrôlée ?

.....
.....
.....
.....
.....

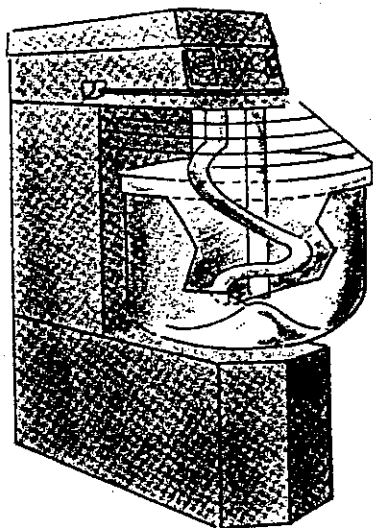
FEUILLE A COMPLETER ET A RENDRE AVEC VOTRE COPIE

EXAMEN : CAP		SESSION 2002	SUJET
SPECIALITE : Boulangier		EPREUVE : EP2 : Technologie professionnelle	
TEMPS ALLOUE : 1 heure	Coef. : 3	DOCUMENT CANDIDAT 6/7	

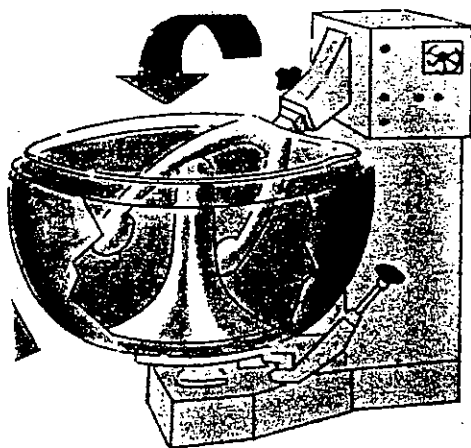
NE RIEN INSCRIRE

DANS CETTE PARTIE

6.2 / Expliquez les grandes différences entre ces deux machines.



- type de pétrin :
- entraînement de la cuve :
- méthodes de travail conseillées :
- avantages :
- inconvénients :



- type de pétrin :
- entraînement de la cuve :
- méthodes de travail conseillées :
- avantages :
- inconvénients :

FEUILLE À COMPLÉTER ET À RENDRE AVEC VOTRE COPIE

EXAMEN : CAP		SESSION 2002	SUJET
SPECIALITE : Boulangier		EPREUVE : EP2 : Technologie professionnelle	
TEMPS ALLOUE : 1 heure	Coef. : 3	DOCUMENT CANDIDAT 7/7	