

**GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV - SESSION 2002**

**B.E.P. : ALIMENTATION option BOULANGER**

5

**C.A.P. : BOULANGER**

5022111

**EPREUVE : EP2 Technologie professionnelle**

**DUREE**

**COEFFICIENT**

B.E.P. : 1h 00

B.E.P. : 5

C.A.P. : 1h 00

C.A.P. : 3

Ce corrigé comporte 2 pages numérotées de 1 à 2.

1/2

**- CORRIGE -**

**QUESTION 1 (5 points)**

a) La liste ci-dessous donne la composition de la farine.  
Indiquez le nom des deux composants manquants.

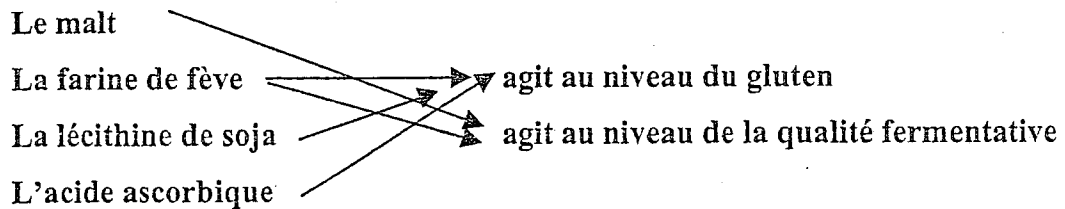
<i>Amidon</i>	65 à 72 %
<i>Gluten</i>	8 à 12 %

b) Quel est le rôle de ces deux composants dans la fabrication painière ?

- *L'amidon : rôle important dans la formation de la pâte : fermentation, remplissage et absorption de l'eau.*
- *Le gluten : indispensable à la formation de la pâte : permet d'emprisonner le gaz carbonique provoqué par la dégradation des sucres.*

**QUESTION 2 (2 points)**

L'utilisation d'améliorants permet de corriger certains défauts de la farine.  
Reliez par une flèche chaque améliorant à son (ou ses) terrain(s) d'action.



**QUESTION 3 (2 points)**

Placez en face de chaque définition la forme de sucre qu'elle désigne : - sucre glace  
- candi  
- sucre cristallisé  
- sucre en poudre

Sucre provenant directement de la cristallisation du sirop	<i>Sucre cristallisé</i>
Sucre cristallisé broyé et tamisé	<i>Sucre en poudre</i>
Sucre cristallisé broyé en poudre impalpable	<i>Sucre glace</i>
Cristal de sucre formé par cristallisation lente d'un sirop blanc ou roux	<i>Candi</i>

QUESTION 4 (6 points)

a) Citez les étapes de la panification. (3 pts)

- le pétrissage
- le pointage ou piquage
- la pesée
- la mise en forme – tourne – façonnage
- l'apprêt
- la cuisson

b1) Quels sont les trois critères que le boulanger doit respecter pour l'utilisation de l'eau de coulage ? (1,5 pt)

- sa qualité
- sa quantité
- sa température

b2) A partir de quels éléments détermine-t-il la température de l'eau de coulage ? (1,5 pt)

- température de base
- température de la farine
- température du fournil

QUESTION 5 (2 points)

Quelles sont les caractéristiques d'un bon pain viennois ?

*Un pain viennois se caractérise par une croûte colorée, fine et très souple, une mie fine et une saveur légèrement sucrée.*

*Il se présente sous forme de baguettes moulées et coupées en saucisson.*

(mots soulignés : exigence minimale)

QUESTION 6 (3 points)

a) Quel est le rôle d'une armoire de fermentation contrôlée ?

*Le rôle d'une armoire de fermentation contrôlée est de maîtriser la fermentation en ralentissant ou en accélérant l'activité des ferments présents dans les pâtes. L'armoire de fermentation contrôlée permet donc de différer la cuisson.*

(mots soulignés : exigence minimale)

b) Afin de remplir ce rôle, l'enceinte devra être conçue pour assurer parfaitement trois fonctions. Lesquelles ?

- production de froid
- production de chaleur
- maintien d'une hygrométrie satisfaisante pour les pâtes

(mots soulignés : exigence minimale)