

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV		SESSION 2002
B.E.P. : ALIMENTATION option BOULANGER		
C.A.P. : BOULANGER		5022111
EPREUVE : EP2 Technologie professionnelle	DUREE	COEFFICIENT
	B.E.P. : 1h 00 C.A.P. : 1h 00	B.E.P. : 5 C.A.P. : 3

Ce sujet comporte 3 pages numérotées de 1 à 3.  
Assurez-vous que cet exemplaire est complet.  
S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle

1/3

- SUJET -

Le candidat répond directement sur le sujet, à rendre en fin d'épreuve

*CALCULATRICE NON AUTORISEE*

QUESTION 1 (5 points)

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

.....	65 à 72 %
Eau	14 à 16 %
.....	8 à 12 %
Matière grasse	1,2 à 1,4 %
Sucre	1 à 2 %
Matières minérales	0,5 à 0,6 %
Vitamines	B / PP / E

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

.....

.....

.....

.....

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.

Le malt

La farine de fève

La lécithine de soja

L'acide ascorbique

agit au niveau du gluten

agit au niveau de la qualité fermentative

**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	
Sucre cristallisé broyé et tamisé	
Sucre cristallisé broyé en poudre impalpable	
Cristal de sucre formé par cristallisation lente d'un sirop blanc ou roux	

**QUESTION 4** (6 points)

a) Citez les étapes de la panification.

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

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

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

b2) A partir de quels éléments détermine-t-il la température de l'eau de coulage ?

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

**QUESTION 5** (2 points)

Quelles sont les caractéristiques d'un bon pain viennois ?

.....

.....

.....

.....

.....

**QUESTION 6** (3 points)

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

.....

.....

.....

.....

.....

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

- .....

- .....

- .....