

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen ou concours :	Série* :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Épreuve/sous-épreuve :	
NOM	
<small>(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)</small>	
Prénoms :	n° du candidat <input type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ÉCRIRE

Examen :	Série* :	
Spécialité/option :		
Repère de l'épreuve :		
Épreuve/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 2003

C. A. P. Boulanger

Code : 5022111

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) : 5

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

1° MATIERES PREMIERES DE BASE

La mouture du grain de blé

1) Qu'est ce que la mouture ?

-

2) Après chaque passage dans les broyeurs, le produit obtenu est dirigé vers un plansichter, quel est son rôle ?

-

3) Citez deux appareils utilisés pour la mouture (autres que broyeur et plansichter).

-
-

4) Que détermine le taux de cendres d'une farine ?

-
-

5) Citez deux farines autres que la farine de blé, utilisées en boulangerie.

-
-

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

2° PRODUITS CORRECTEURS

1) Donnez le nom des produits correcteurs dont la définition vous est communiquée :

	Cet additif a les mêmes rôles que la farine de fève. Toutefois la plante à partir de laquelle elle est fabriquée assouplit plutôt la ténacité du gluten.
	Ce sont des enzymes qui ajoutés à la farine dégradent l'amidon en sucres assimilables par la levure.
	C'est le seul améliorant chimique autorisé pour la fabrication du pain classique.
	Il peut être commercialisé sous forme de sirop et de farine. Il aide à la coloration du produit ainsi qu'à sa fermentation.

2) Citez deux produits correcteurs qui ne sont pas autorisés dans la fabrication du pain de tradition française :

-
-

3° MATIERES ANNEXES

1) Donnez trois conséquences de l'emploi du sucre sur les pâtes et les produits finis :

-
-
-

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

2) Indiquez, pour chaque produit, le type de sucre que vous allez utiliser :

Produits	Type de sucre
Pâte à croissants	
Décoration des produits	
Décoration des brioches suisses	
Pâte à brioches	

4° METHODES DE TRAVAIL

1) Indiquez trois rôles de la coupe du pain :

-
-
-

2) Quels peuvent être les résultats d'un excès de buée au niveau du pain ?

-
-

3) Quels peuvent être les conséquences d'un four insuffisamment chaud au niveau du pain ?

-
-

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

5° PRODUITS DE BOULANGERIE

1) Vous êtes chargé dans votre entreprise de la fabrication de la pâte à brioche. Précisez les matières premières nécessaires à cette fabrication et leur quantité.

<i>Ingrédients</i>	<i>Quantités</i>
Farine type 45	1 kg
Sucre	
Levure	
	12

2) Vous pourrez présenter vos brioches sous diverses formes. Citez en trois :

-
-
-

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

6° MATERIELS

Un nouveau stagiaire arrive dans l'entreprise. Vous allez répondre à ses interrogations.

1) Expliquez la différence de travail entre une diviseuse hydraulique et une peseuse volumétrique.

Diviseuse hydraulique :

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

Peseuse volumétrique :

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

2) Indiquez les trois fonctions qu'assure la chambre à pousse contrôlée :

-
-
-