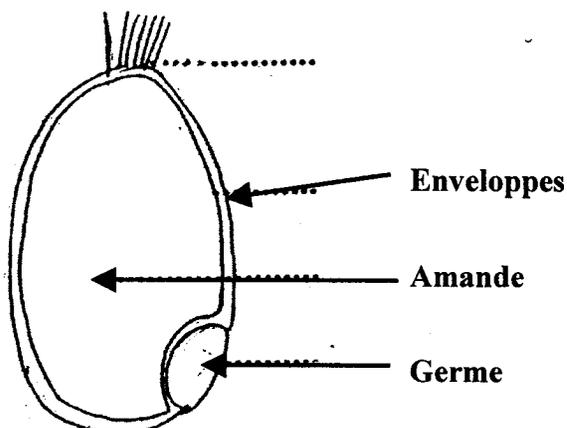


## TECHNOLOGIE

### QUESTION N°1

(6 points)

1) Compléter le schéma suivant en précisant les parties principales du grain de blé.  
(4 points)



2) Citer les différentes variétés de blé qui sont regroupées en deux espèces :  
(2 points)

- 1) Blés tendres
- 2) Blés durs

### QUESTION N°2

(3 points)

Citer un additif utilisé par le meunier ou le boulanger permettant de corriger une farine manquant de ténacité

(1 point)

- Acide ascorbique

Citer deux additifs utilisés par le meunier ou le boulanger permettant de corriger une farine possédant un pouvoir enzymatique ou diastasique faible

(2 points)

- 1) Amylase fongique
- 2) Malt, blés maltés

<b>GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II</b>			<i>SESSION 2003</i>
BEP ALIMENTATION	CAP BOULANGER		
<i>EP2 – Technologie professionnelle</i>			
<b>CORRIGE</b> <i>du Sujet 2</i>	Durée : 1 H	Coef. : 3	Page : 1/3

**QUESTION N°3**

(3 points)

1) Citer trois procédés de conservation du lait qui est une matière fragile.

(1, 5 points)

- 1) Pasteurisation
- 2) Stérilisation
- 3) Déshydratation, Réfrigération, U.H.T, Concentration

2) Le lait peut-être commercialisé avec des teneurs en matières grasses différentes.

On trouve trois variétés : Lait entier, lait demi-écrémé, lait écrémé

Il existe un code de couleur correspondant à chaque variété.

Compléter le tableau suivant en précisant pour chaque couleur la variété correspondante.

COULEUR	VARIETES
ROUGE	Lait entier
VERT	Lait écrémé
BLEU	Lait demi-écrémé

**QUESTION N°4**

(3 points)

Marquer d'une croix les éléments qui peuvent provoquer ou aggraver le phénomène de « manque de force »

Pratiquer une autolyse importante.	<b>X</b>
Diminuer de manière importante la durée de pointage en masse.	<b>X</b>
Produire une pâte chaude.	
Augmenter la proportion de levain ou de pâte fermentée.	
Augmenter le taux d'hydratation et obtenir ainsi une pâte plus douce.	<b>X</b>
Laminer fortement les pâtons, au cours du façonnage mécanique	

**QUESTION N°5**

(2points)

Quelle est la définition du « pain de tradition française » ?

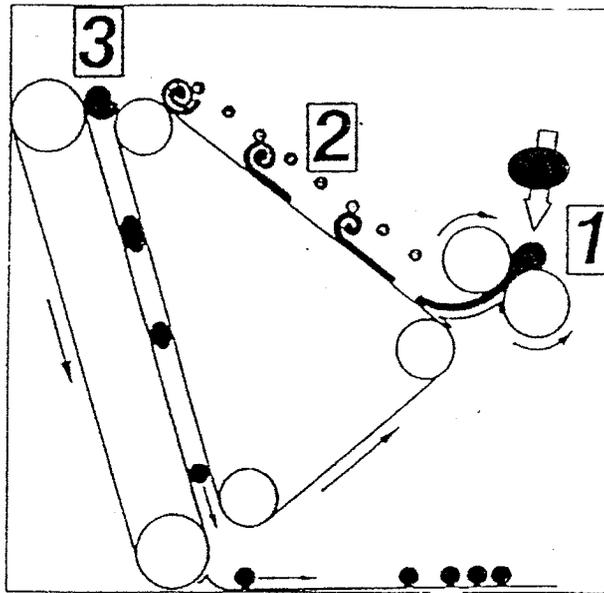
Peuvent seuls être mis en vente ou vendu sous la dénomination de « pain de tradition française », « pain traditionnel de France » ou sous une dénomination combinant ces termes, les pains, quelle que soit leur forme n'ayant subi aucun traitement de surgélation au cours de leur fabrication, ne contenant aucun additif et résultant de la cuisson d'une pâte qui présente les caractéristiques suivantes.

- Farine panifiable de blé
- Sel de cuisine
- Eau potable
- Levure et / ou levain (+farine de fève, farine de soja, malt de blé, gluten, amylase fongique.)

BEP Alimentation CAP boulanger		
Technologie Professionnelle	<b>CORRIGE</b>	Page 2/3

**QUESTION N°6**

(3 points)



Citer les phases du façonnage mécanique

- 1) Laminage
- 2) Enroulement
- 3) Allongement