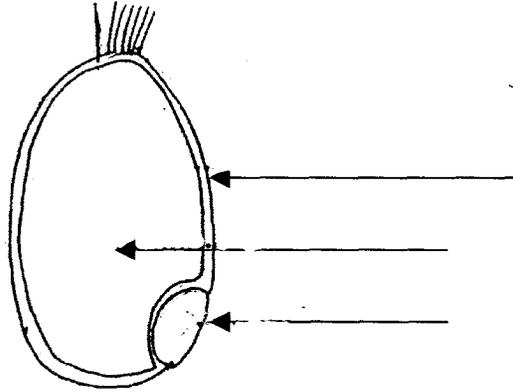


TECHNOLOGIE

QUESTION N°1

(5 points)

1) Compléter le schéma suivant en précisant les parties principales du grain de blé. (3 points)



2) Citer deux principales sortes de blé

(2 points)

1)

2)

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)

-

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)

2)

BEP Alimentation CAP Boulanger				N° d'anonymat
<i>EP2 Technologie</i>				
✕-----				
GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II		<i>SESSION 2003</i>		N° d'anonymat
BEP Alimentation CAP Boulanger				
<i>EP2 Technologie</i>				
SUJET 2	Durée : 1 heure	Coef. : 2	<i>Page : 1/3</i>	
NOM : Prénom :				

QUESTION N°3

(3 points)

1) Citer trois procédés de conservation du lait :

(1,5 point)

1)

2)

3)

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

On trouve trois variétés : Lait entier, lait demi-écrémé, lait écrémé (1,5 point)

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	
VERT	
BLEU	

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.	
Diminuer de manière importante la durée de pointage en masse.	
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.	
Laminer fortement les pâtons, au cours du façonnage mécanique	

QUESTION N°5

(3 points)

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

.....

.....

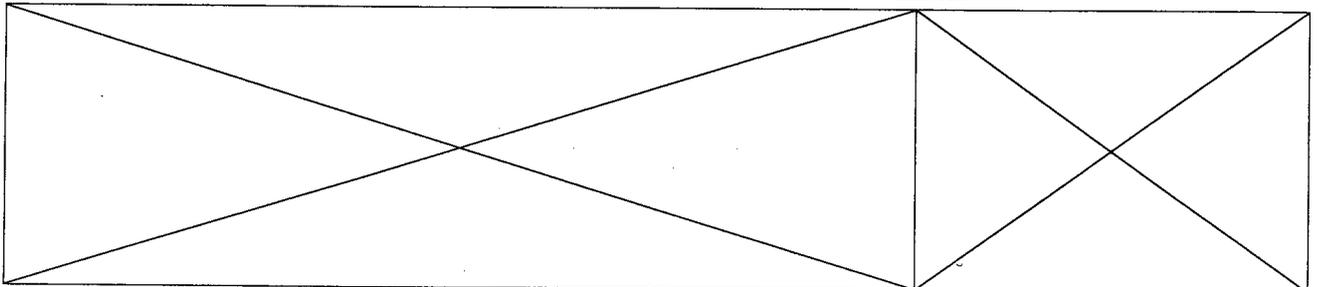
.....

.....

.....

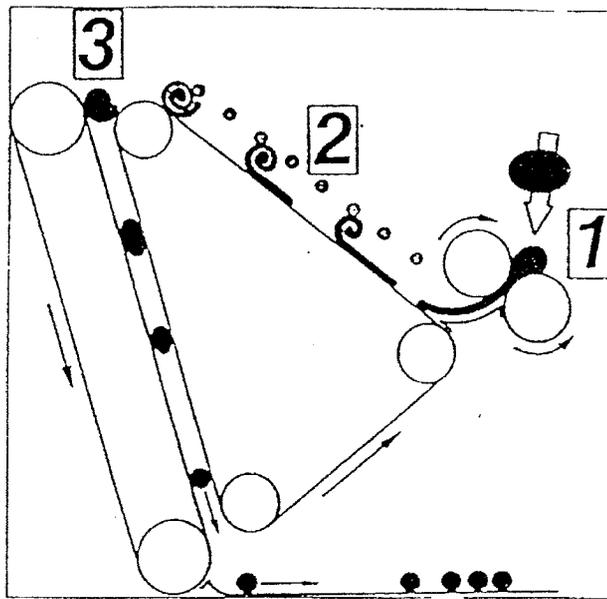
BEP Alimentation CAP Boulanger	SUJET
<i>EP2 Technologie</i>	<i>Page 2/3</i>

✂



QUESTION N°6

(3 points)



Citer les phases du façonnage mécanique

- 1)
- 2)
- 3)

BEP Alimentation CAP Boulanger	SUJET
<i>EP2 Technologie</i>	<i>Page 3/3</i>

