

# CAP BOULANGER

## EP1 – Préparation d'une production Coef. 4

Parties du sujet	Barème établi	Note à reporter
<b>1<sup>ère</sup> partie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Etablir la fiche technique de la commande. .... / 8 points</li> <li>▪ Exprimer des connaissances sur les matières premières. .... / 5 points</li> <li>▪ Exprimer des connaissances sur les équipements. .... / 1 point</li> </ul>		
<b>TOTAL 1<sup>ère</sup> partie</b>	..... / 14 points	..... / 14 points
<b>2<sup>ème</sup> partie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Exprimer des connaissances sur les sciences appliquées. .... / 4 points</li> </ul>		
<b>TOTAL 2<sup>ème</sup> partie</b>	..... / 4 points	..... / 4 points
<b>3<sup>ème</sup> partie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Exprimer des connaissances sur l'entreprise et son environnement économique, juridique et social. .... / 2 points</li> </ul>		
<b>TOTAL 3<sup>ème</sup> partie</b>	..... / 2 points	..... / 2 points
<b>TOTAL GENERAL</b>		.... / 20 Note exprimée en pts entiers ou demi-points

<b>Groupement interacadémique II</b>	<b>Session 2004</b>	<b>Facultatif : code</b>	
Ne rien inscrire dans cette case	<b>CAP BOULANGER</b>		
	<b>E.P.1 – PREPARATION D'UNE PRODUCTION</b>		
	<b>Sujet</b>	Durée : 2 heures	Coefficient : 1/9
Ne rien inscrire dans cette case	<b>Nom :</b>	<b>Prénoms :</b>	<b>N° d'inscription :</b>
	<b>CAP BOULANGER</b>		<b>E.P.1 – PREPARATION D'UNE PRODUCTION</b>

**Première partie : (14 points)**

**Etablir la fiche technique de la commande (8 points).**

**Exprimer des connaissances sur les matières premières et les équipements. (6 points)**

## **COMMANDE**

M<sup>er</sup> DUPONT passe une commande à la boulangerie LEGRAND pour le samedi 06/09/03 à 12 heures.

Etablir les fiches techniques de la commande en prenant en compte les éléments suivants : (8 points)

- 7 pains pesés à 550g, 12 baguettes pesées à 350g, 8 bâtards pesés à 380g et 24 petits pains pesés à 80g en pain de tradition française.
- 2 couronnes pesées à 700g, 6 pièces pesées à 400g, 4 baguettes pesées à 350g et 2 bâtards fendus pesés à 350g en pain de campagne.
- 12 croissants pesés à 70g, 12 pains chocolat pesés à 70g et 10 pains aux raisins pesés à 60g en pâte feuilletée levée.
- 1 tresse pesée à 250g (5branches), 1 couronne pesée à 300g, 1 natte haute pesée à 240g (4branches), 1 tresse pesée à 200g (2branches), 12 petites pièces pesées à 60g (fantaisies) et 4 navettes pesées à 60g en pain au lait.

➤ **Pain tradition française :**

- sur pâte fermentée,
- pétrissage amélioré.

➤ **Pain de campagne :**

- sur pâte fermentée,
- farine de seigle,
- pétrissage suivant recette.

➤ **Pâte feuilletée levée :**

- recette basée sur 1000g de farine.

➤ **Pâte pain au lait :**

- recette basée sur 1000g de farine.

<b>CAP BOULANGER</b>	<b>2004</b>
<b>E.P.1 – PREPARATION D'UNE PRODUCTION</b>	<b>2/9</b>

## FICHE TECHNIQUE

### Pain de tradition française

Indiquer les quantités de matières premières nécessaires et le procédé de fabrication pour la commande Dupont.

Ingrédients de base	Quantités à mettre en œuvre
Farine :	
Eau :	
Sel :	
Levure :	
Pâte fermentée	
Masse :	

Procédé de fabrication			
Températures		Durées	
De base	°C	1 <sup>er</sup> et 2 <sup>ème</sup> vitesse	
Du fournil	19°C	Du pointage	
De la farine	18°C	De l'apprêt	
De l'eau	°C	De cuisson	
De la cuisson	°C		

### Pain de campagne

Indiquer les quantités de matières premières nécessaires et le procédé de fabrication pour la commande Dupont.

Ingrédients de base	Quantités à mettre en œuvre
Farine T55 :	
Farine de seigle :	
Eau :	
Sel :	
Levure :	
Pâte fermentée	
Masse :	

Procédé de fabrication			
Températures		Durées	
De base	°C	1 <sup>er</sup> vitesse	
Du fournil	19°C	2 <sup>ème</sup> vitesse	
De la farine	18°C	Du pointage	
De l'eau	°C	De l'apprêt	
De la cuisson	°C	De cuisson	

<b>CAP BOULANGER</b>	<b>2004</b>
E.P.1 – PREPARATION D'UNE PRODUCTION	3/9

# FICHE TECHNIQUE

## Viennoiseries

Pâte feuilletée levée (croissants) Pétrissage mécanique.		
Matières premières	Quantité	Procédé de fabrication
Farine :		Durée du pétrissage : Durée du pointage : Nombre de tours : Durée de l'apprêt : Durée de cuisson : Température de cuisson :
Sel :		
Sucre :		
Levure :		
Œufs :		
Lait :		
Beurre de pétrissage :		
Beurre de tourage :		
Pâte fermentée :		

Pâte levée (pain au lait) Pétrissage mécanique.		
Matières premières	Quantité	Procédé de fabrication
Farine :		Durée du pétrissage : Durée du pointage : Durée de l'apprêt : Durée de cuisson : Température de cuisson :
Eau ou lait :		
Sel :		
Sucre :		
Levure :		
Œufs :		
Matières grasses :		
Pâte fermentée :		

## Organisation du travail

Impératif d'organisation :

Utiliser ce tableau pour établir le travail à réaliser sur 7 heures.

	1h	2h	3h	4h	5h	6h
Tradition						
Spécial						
Viennois1						
Viennois2						

Légende : 1 carreau = 15'

bleu ou P = pétrissage.

Jaune ou vert ou T = manipulation (pesage, façonnage, tourage, détaillage).

Rouge ou C = cuisson

<b>CAP BOULANGER</b>	<b>2004</b>
E.P.1 – PREPARATION D'UNE PRODUCTION	4/9

## Les matières premières de base ( S.1.1).

### QUESTION N° 1

a) Parmi les propositions indiquées ci-dessous, choisir la ou les farines à utiliser pour réaliser un pain de campagne

1
Farine de blé
T 55
N° lot :
DLUO :
50 kg Net

2
Farine de gruau
T 45
N° lot :
DLUO :
50 kg Net

3
Farine de seigle
T110
ou T 130
N° lot :
DLUO :
50 kg Net

4
Farine de blé
T 45
N° lot :
DLUO :
50 kg Net

Choix retenu : .....

b) Après avoir effectué un choix, le justifier en une phrase et indiquer parmi les farines, celle qui contient 0,5 à 0,6% de matières minérales.

- Justifier le choix : .....

.....

.....

.....

- Nom de la farine contenant de 0,5 à 0,6 % de matières minérales .....

.....

### QUESTION N° 2

Pour réaliser ces farines, le meunier procède à plusieurs étapes dont une qui se nomme la mouture :

Compléter le tableau ci-dessous en reliant par des flèches chaque terme à sa fonction.

<b>TERMES :</b>
<b>BROYAGE</b>
<b>BLUTAGE</b>
<b>SASSAGE</b>
<b>CLAQUAGE ET CONVERTISSAGE</b>

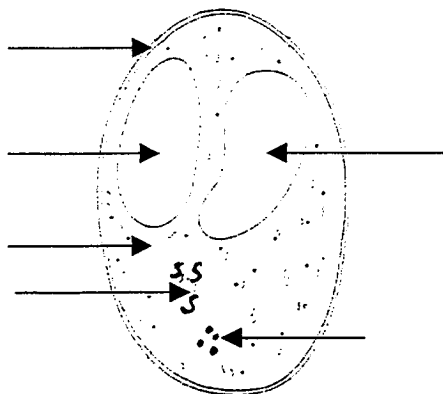
<b>FONCTIONS :</b>
Le produit obtenu du broyage est tamisé selon sa grosseur dans un plansichter.
Les semoules sont triées dans des tamis accompagnés d'une forte aspiration.
Réduit les semoules obtenues en farine, grâce à des cylindres lisses
Sépare l'amande farineuse des enveloppes du grain, grâce à des cylindres cannelés.

<b>CAP BOULANGER</b>	<b>2004</b>
E.P.1 – PREPARATION D'UNE PRODUCTION	5/9

## Les autres matières premières (S.1.2).

### QUESTION N° 3

Parmi les ingrédients de la recette du pain de campagne, il y a de la levure boulangère :  
Situier les composants de la cellule de levure sur le schéma ci-dessous :  
(noyau, cytoplasme, mitochondries, paroi cellulaire, vacuole, ribosomes.)



## Les matières premières annexes (S.1.3).

### QUESTION N° 4

Dans la fabrication des viennoiseries, du lait est utilisé.

a) Donner le nom du glucide du lait :

- .....

b) Donner le nom de la protéine du lait :

- .....

c) Citer deux rôles du lait dans les produits de viennoiserie :

- .....

- .....

## Les équipements (S.3).

### QUESTION N° 5

La façonneuse mécanique.

Citer deux dispositifs de sécurité obligatoires :

- .....

- .....

Indiquer la précaution principale à prendre avant d'effectuer le nettoyage de la façonneuse.

- .....

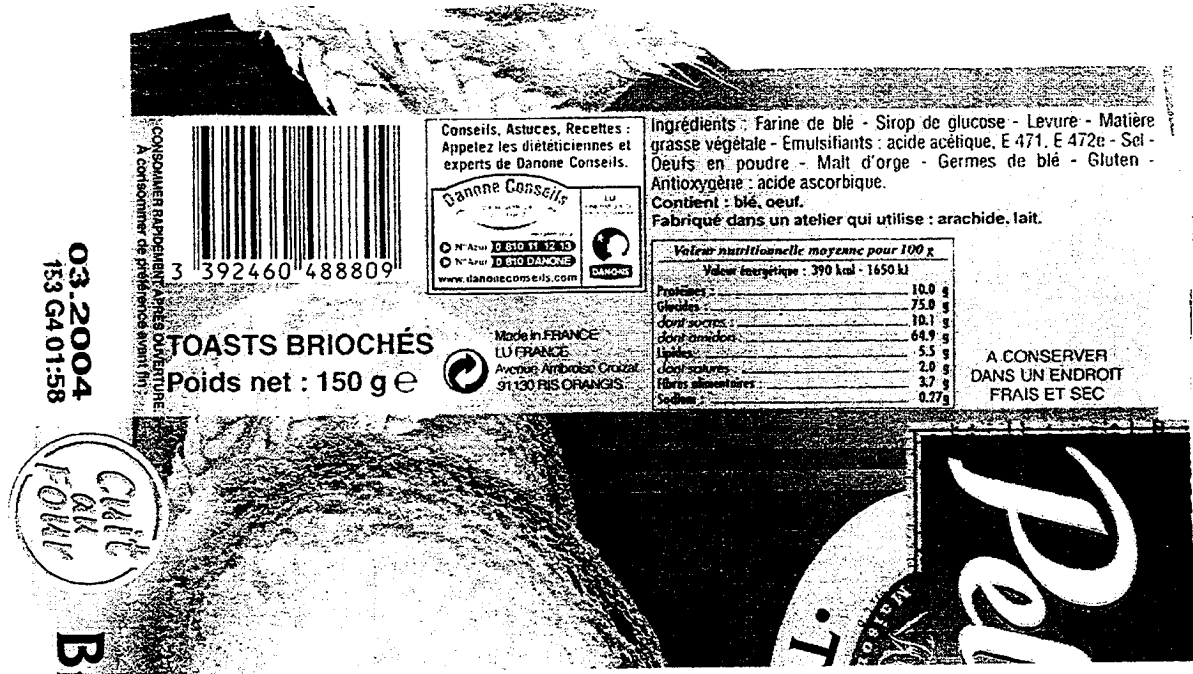
.....

<b>CAP BOULANGER</b>	<b>2004</b>
<b>E.P.1 – PREPARATION D'UNE PRODUCTION</b>	<b>6/9</b>

**Deuxième partie : (4 points)**

**Exprimer des connaissances sur les sciences appliquées**

1/ A partir de l'étiquette ci-dessous, identifier les différents constituants et indiquer pour chacun les principaux rôles :



PRINCIPAUX CONSTITUANTS ALIMENTAIRES	ROLES PRINCIPAUX

2/ La plaque signalétique d'un pétrin porte les indications suivantes : 220 V / 380 V 4 A / 2 A

a - Donner le nom de chacune des grandeurs et son unité en toutes lettres dans le tableau ci-dessous :

	NOM DE LA GRANDEUR	UNITE EN TOUTES LETTRES
220 V / 380 V		
4 A / 2 A		

b - Enoncer trois règles de sécurité afin d'éviter les accidents liés à l'usage du pétrin :

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

**3<sup>ème</sup> partie : (2 points)**

**Exprimer des connaissances sur l'entreprise et son environnement économique, juridique et social.**

DOCUMENTS COMMERCIAUX :

Enregistrer les opérations suivantes dans la fiche de stock du beurre ordinaire en utilisant la méthode du Premier entré – Premier sorti, sachant que le stock initial au 05 avril 2004 est de 10 plaques de 500 g d'un montant total de 42,00 euros.

- Le 17 avril 2004, le bon d'entrée n° 67 concerne 8 plaques de 500 g de beurre ordinaire pour un montant total de 34,40 euros
- Le 21 avril 2004, le bon de sortie n° 95 porte sur une quantité de 14 plaques de 500 g de beurre ordinaire.

**FICHE DE STOCK À COMPLÉTER**

DATE	LIBELLÉ	ENTRÉES			SORTIES			STOCK		
		Q	P.U.	M	Q	P.U.	M	Q	P.U.	M
05/04/04	Stock initial	10	4,20	42,00				10	4,20	42,00

Q = quantité    P.U. = prix unitaire    M = montant

<b>CAP BOULANGER</b>	<b>2004</b>
<b>E.P.1 – PREPARATION D'UNE PRODUCTION</b>	<b>8/9</b>



Document 1

Olivier VERIS vient de signer un contrat de travail avec la Société « PANIPLUS » représentée par Gaëtan DUVERT. Monsieur VERIS doit remplacer l'ouvrier boulanger, parti en congé sabbatique du 1<sup>er</sup> septembre 2003 au 31 août 2004. Son salaire mensuel s'élève à 1 500 euros brut par mois.

1- Préciser le type du contrat de travail.

.....

2- Citer 2 autres formes de contrat de travail.

▪ .....

▪ .....

3- Le salaire net de Monsieur VERIS est de 1 200 €uros. Indiquer à quoi correspond la différence avec le salaire brut.

.....

4- Enumérer deux types d'impôts directs et un impôt indirect.

▪ .....

▪ .....

▪ .....

<b>CAP BOULANGER</b>	<b>2004</b>
<b>E.P.1 – PREPARATION D'UNE PRODUCTION</b>	<b>9/9</b>