

Session 2004

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

TECHNOLOGIE ET
LEXIQUE
PROFESSIONNEL

U.20

SUJET

Coefficient : 4

Durée : 2 heures

Question N° 2 : Les techniques de fabrication.

2.a : Dans quelles circonstances, le boulanger doit il augmenter le temps de pointage ?

2.b : Expliquer les transformations qui se produisent dans la pâte au cours du pointage ?

Examen : brevet professionnel	Session octobre 2004	SUJET
Spécialité : boulangier	U 20 : technologie et lexique professionnel en langue vivante	
Temps alloué : 2 heures coeff : 4	Page 2 sur 7	

3.c : Remplir le diagramme de fabrication ci dessous:

Production de pain courant en pousse lente

Ingrédients	Hydratation : Dose de levure : Améliorant : Température de base :
Pétrissage	Durée : Consistance de la pâte : Température de la pâte :
Pointage	Durée :
Division / Boulage	
Détente / Façonnage	
Apprêt	Durée : Température :
Cuisson	

Examen : brevet professionnel	Session octobre 2004	SUJET
Spécialité : boulanger	U 20 : technologie et lexique professionnel en langue vivante	
Temps alloué : 2 heures coeff : 4	Page 4 sur 7	

Question N° 5 : Energies et équipements.

5.a : Indiquer dans le tableau ci dessous, les aspects positifs et négatifs, des deux sources d'énergies utilisables pour le chauffage du four que votre employeur envisage d'acheter.

<i>Les sources d'énergies</i>	Aspects positifs	Aspects négatifs
GAZ		
ELECTRICITE		

5.b : Citer et définir brièvement les différents modes de transmission de la chaleur ?

Examen : brevet professionnel	Session octobre 2004	SUJET
Spécialité : boulangier	U 20 : technologie et lexique professionnel en langue vivante	
Temps alloué : 2 heures coeff : 4	Page 6 sur 7	

Question N° 6 : Lexique.

6.a : Traduire dans une langue étrangère (anglais, allemand, ou espagnol) les vingt termes indiqués dans le tableau.

FRANÇAIS	Langue étrangère choisie :
L'additif	
La pâte fermentée	
Le sucre	
Le pétrissage	
La farine de blé	
Le pointage	
L'enfournement	
La balance	
Le tour	
La façonneuse	
Le four	
Les pains spéciaux	
Le tourage	
La baguette	
La boulangerie	
Le fournil	
La panification	
La pâte	
La mie	
Le blé	

Examen : brevet professionnel	Session octobre 2004	SUJET
Spécialité : boulangier	U 20 : technologie et lexique professionnel en langue vivante	
Temps alloué : 2 heures coeff : 4	Page 7 sur 7	