

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 Juin 2005**

**B. E. P. Alimentation option Boulanger**

**Code : 5122104**

**EP2 : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE**

*Durée : 1 h 00*

*Coefficient : 2*

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 : LE SEL

#### ROLES DU SEL EN BOULANGERIE

1) Citez quatre rôles du sel dans les pâtes levées.

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

2) Précisez ci-dessous la quantité de sel nécessaire.

= .....g / kg de farine

ou

= .....g / litre de coulage

### 2° PRODUITS CORRECTEURS

1) Signalez, par une croix dans la colonne correspondante, si les produits correcteurs ci-dessous sont autorisés pour le pain de tradition française :

	OUI	NON
Farine de Fèves		
Lécithine de soja		
Malt		
Acide ascorbique		
Amylases fongiques		
Gluten		

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

2) Indiquez le ou les numéros des produits correcteurs à utiliser pour corriger ces défauts.

DEFAUTS des pâtes	Numéro(s) des produits correcteurs
Pâte qui relâche	
Manque de fermentation	
Pâte tenace	
Manque de volume	

PRODUITS CORRECTEURS	
Lécithine de soja	N° 1
Gluten	N° 2
Acide ascorbique	N° 3
Amylase fongique	N° 4

### 3° MATIERES PREMIERES POUR PRODUITS ANNEXES

1) Citez deux procédés de conservation des œufs.

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

2) Donnez deux provenances du sucre :

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

3) Citez trois pâtes levées contenant du sucre en précisant pour chacune d'elles le dosage moyen de sucre au kg de farine.

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

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

**4<sup>o</sup> METHODES DE TRAVAIL**

- 1) Pointage et apprêt : afin de corriger les défauts des pâtes, complétez les colonnes « pointage » et « apprêt » par les signes + ou - :

Défauts des pâtes	POINTAGE	APPRET
Pâte froide		
Pâte molle		
Pâte dure		
Pâte chaude		

- 2) Méthode de pétrissage :

Donnez deux caractéristiques sur le produit fini propre à chaque type de pétrissage.

Pétrissage	CARACTERISTIQUE
intensifié	
amélioré	
vitesse lente	

- 3) Indiquez trois rôles de la buée au cours de la cuisson :

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

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

**5° PRODUITS DE BOULANGERIE**

1) Donnez la recette indicative de la pâte à croissant sur la base d'un kilo de farine.

<b>MATIERES PREMIERES</b>	<b>Quantités</b>
Farine	1 kg

2) Citez les différentes étapes de la fabrication de cette pâte.

- .....

- .....

- .....

- .....

- .....

- .....

- .....

- .....

- .....

- .....

- .....

- .....

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

**6° LE MATERIEL**

1) Les fours.

Citez trois combustibles utilisés dans les fours de boulangerie :

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

Citer deux méthodes d'enfournement avec leurs caractéristiques :

Méthodes d'enfournement	Caractéristiques

2) Le froid.

Remplissez le tableau avec les propositions ci-après :

Températures : 4°C, suivant température de l'air, - 18°C, 10°C.

Produits : eau, œufs, pâtons de croissants, baguettes en pousse lente, levure, crème pâtissière chaude.

APPAREIL	TEMPERATURE	PRODUIT
Congélateur		
Chambre de fermentation		
Réfrigérateur		
Refroidisseur d'eau		
Tour réfrigérée		