

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

TECHNOLOGIE

QUESTION N°1 (5 points)

Les matières de base utilisées en boulangerie.

1.1 - Citer les trois éléments qui composent le grain de blé et donner les pourcentages qu'ils représentent par rapport à la composition totale. (0,5 point x 6 = 3 points)

Composants du grain de blé	Pourcentages
Amande farineuse ou albumen amylicé	(80 à 85%)
Les enveloppes	(12 à 15%)
Le germe	(2 à 3%)

1.2 - Donner la définition de la levure et préciser son rôle. (2 points)

Définition : La levure est un champignon de très petite taille. (1 point)

Rôle : Elle assure la production de gaz carbonique au sein de la pâte en consommant les glucides. (1 point)

QUESTION N°2 (3 x 1 point = 3 points)

Les additifs ou améliorants autorisés par la législation.

Citer trois rôles du malt ou extrait de malt utilisé en panification.

- Active la fermentation
- Affine le goût
- Améliore la couleur de la croûte

Groupement Interacadémique II	Session 2005	Facultatif : Code		
Examen et spécialité	BEP ALIMENTATION - Option : BOULANGER			
Intitulé de l'épreuve	E.P.2 – PARTIE TECHNOLOGIE			
Type CORRIGE	Facultatif : date et heure	Durée 1 h 00	Coefficient	N° de page/total 1/2

QUESTION N°3 (2 points)

Les matières utilisées pour les fabrications annexes.

a) Indiquer deux procédés de conservation du lait. (0,25 point x 2 = 0,5 point)

- U.H.T.
- Concentration

b) Citer trois différents laits utilisés et préciser leur couleur commerciale. (0,25 point x 6 = 1,5 point)

Lait	Couleur commerciale
Lait entier	Rouge
Lait ½ écrémé	Bleu
Lait écrémé	Vert

QUESTION N°4 (4 points)

Les données spécifiques de la panification et les méthodes de travail. (0,5 point x 8 = 4 points)
Compléter le tableau ci-dessous en indiquant les types et les temps de pétrissage.

Type de pétrissage	Temps de pétrissage	
	1 ^{ère} vitesse	2 ^{ème} vitesse
PVL	20 mn	
PA	5 mn	12 mn
PI	5 mn	18 mn

QUESTION N°5 (3 points, enlever 0,5 point par erreur)

Compléter le tableau suivant :

Ingrédients de base	Poolish de ½ de 12h	Pétrissage final
Farine : 40 kg	11,5 kg	28,5 kg
Eau : 23 litres	11,5 l	11,5 L
Levure : 480 g	23 g	457 g
Sel : 800 g		800 g

QUESTION N°6 (3 x 1point = 3 points)

Les matériels utilisés et leur fonctionnement.

Parmi les éléments de sécurité qui doivent équiper un pétrin, citer trois éléments obligatoires .

- Arrêt coup de poing
- Disjoncteur différentiel
- Couvercle ou grille de sécurité

BEP ALIMENTATION - Option : BOULANGER	Code
E.P.2 – PARTIE TECHNOLOGIE.	2/2