

# 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 2005</b>		Facultatif : code	
Ne rien inscrire dans cette case	<b>CAP BOULANGER</b>				
	<b>E.P.1 – PREPARATION D'UNE PRODUCTION</b>				
	<b>Sujet 1</b>		Durée : 2 heures	Coef : 4	1/9
Ne rien inscrire dans cette case	Nom :		Prénoms :		N° d'inscription :
	<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**

Etablir les fiches techniques de la commande en prenant en compte les éléments suivants :

**➤ Pain tradition française :**

- sur pâte fermentée,
- pétrissage amélioré.

Commande	Masse cuite unitaire	Masse unitaire de pâte	Masse de pâte par catégorie
8 pains	500g	680g	
12 baguettes	250g	350g	
10 bâtards	250g	350g	
24 petits pains	60g	80g	
		<b>TOTAL</b>	

**➤ Pain complet :**

- sur pâte fermentée,
- farine complète,
- pétrissage suivant recette.

Commande	Masse cuite unitaire	masse unitaire de pâte	Masse de pâte par catégorie
12 pains	450g	550g	
		<b>TOTAL</b>	

**➤ Pâte levée feuilletée :**

Commande	Masse unitaire de pâte	Masse de pâte par catégorie
12 croissants	65g	
24 pains au chocolat	65g	
	<b>TOTAL</b>	

**➤ Pâte pain au lait :**

Commande	Masse unitaire de pâte	Masse de pâte par catégorie
4 tresses	250g	
18 petites pièces	70g	
	<b>TOTAL</b>	

## FICHE TECHNIQUE

### Pain de tradition française

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

Ingrédients	Quantités de base	Quantités à mettre en œuvre
Farine de tradition :		
Eau :		
Sel :		
Levure :		
Pâte fermentée		
<b>Masse :</b>		

Procédé de fabrication			
Températures		Pétrissage	Durées
De base	°C	en 1 <sup>ère</sup> vitesse	
Du fournil	19°C	en 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 :	

### Pain complet

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

Ingrédients	Quantités de base	Quantités à mettre en œuvre
Farine T150 :		
Eau :		
Sel :		
Levure :		
Pâte fermentée		
<b>Masse :</b>		

Procédé de fabrication			
Températures		Pétrissage (bateur)	Durées
De base	°C	1 <sup>ère</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	Cuisson	

## FICHE TECHNIQUE

### Viennoiseries

#### Pâte levée feuilletée (croissants) Pétrissage mécanique.

Matières premières	Recette de base	Recette pour la commande	Procédé de fabrication
Farine : Sel : Sucre : Levure : Œufs : Eau : Poudre de lait : Pâte fermentée : Beurre de pétrissage : Beurre de tourage : Masse :			<u>Pétrissage</u> : ▪ durée en 1 <sup>ère</sup> vitesse : ..... ▪ durée en 2 <sup>ème</sup> vitesse : ..... <u>Durée de fermentation</u> : ▪ à température ambiante : ..... ▪ au froid : ..... ▪ nombre de tours : ..... ▪ durée de l'apprêt : ..... durée de cuisson : ..... <u>Température</u> : de la cuisson : .....°C

#### Pâte levée (pain au lait) Pétrissage mécanique.

Matières premières	Recette de base	Recette pour la commande	Procédé de fabrication
Farine: Sel : Levure : Eau ou lait : Sucre : Œufs : Beurre : Poudre de lait : Pâte fermentée : Masse :			<u>Pétrissage</u> : durée en 1 <sup>ère</sup> vitesse : ..... durée en 2 <sup>ème</sup> vitesse : ..... <u>Durée de fermentation</u> : ▪ à température ambiante : ..... ▪ au froid : ..... ▪ durée de l'apprêt : ..... Durée de cuisson : ..... <u>Température</u> : ▪ de la cuisson : .....°C

### Organisation du travail

Impératif d'organisation :

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

	1h			2h			3h			4h			5h			6h		
Pain tradition																		
Complet																		
Croissant																		
Pain au lait																		

Légende : 1 carreau = 15'

Bleu ou P = pétrissage

Rouge ou C = cuisson

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

**CAP BOULANGER**

**2005**

E.P.1 - PREPARATION D'UNE PRODUCTION

4/9

**Les matières premières.**

1°) a -Citer les trois principaux composants de la farine.

Composants	Pourcentages
.....	.....
.....	.....
.....	.....

b- Préciser leurs rôles en panification.

➤ .....
➤ .....
➤ .....
➤ .....
➤ .....
➤ .....
➤ .....
➤ .....
➤ .....

2°) Donner 4 types de farines de blé et leurs différentes utilisations en boulangerie.

Types	Utilisations
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....

3°) Citer les 6 principaux rôles du sel.

➤ .....
➤ .....
➤ .....
➤ .....
➤ .....
➤ .....

4°) Le beurre :

a) Donner en pourcentage la quantité de matières grasses qui entrent dans la composition du beurre :

.....

b) Donner 2 rôles du beurre dans les fabrications.

➤ .....
➤ .....

**Connaissances sur les équipements**

5°) Donner les caractéristiques d'un four à chauffage direct et d'un four à chauffage indirect.

<b>Chauffage direct</b>	..... ..... ..... .....
<b>Chauffage indirect</b>	..... ..... ..... .....

**2ème partie : (4 points)**

**Exprimer des connaissances sur les sciences appliquées.**

1. A la sortie du four, le pain au chocolat peut être caractérisé par des qualités organoleptiques données par la liste suivante : moelleux, dorée, tiède, croustillant, sucrée et une odeur agréable.

1.1 Donner pour chaque qualité organoleptique le sens mis en jeu. :

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES	SENS MIS EN JEU
⇒ moelleux, tiède	.....
⇒ dorée	.....
⇒ croustillant	.....
⇒ sucrée	.....
⇒ odeur agréable	.....

1.2 Citer deux facteurs pouvant modifier la perception sensorielle de l'aliment :

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

1.3. Citer un moyen de stimuler l'appétit d'un consommateur :

- .....

2. La majorité des équipements utilisés en boulangerie (pétrin, réfrigérateur ...) est en partie constituée d'une carcasse en acier inoxydable (INOX).

2.1 Donner **deux** avantages et **deux** inconvénients de ce type de matériau.

Avantages de l'inox	Inconvénients de l'inox
⇒ .....	⇒ .....
.....	.....
⇒ .....	⇒ .....
.....	.....

2.2 Compléter le protocole de nettoyage pour un pétrin en acier inoxydable :

PROTOCOLE DE NETTOYAGE D'UN PETRIN EN ACIER INOXYDABLE	
Exécutant	Apprentis boulanger
Fréquence de nettoyage	① ↪ .....
Matériel et équipement	② ↪ .....
	↪ .....
	↪ .....
Produits utilisés	③ ↪ .....
	.....



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

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

*La main est le symbole des métiers d'art. C'est aussi elle qui fait la valeur ajoutée des 34 000 boulangers-pâtisseries représentés par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie : ils suivent de A à Z et en personne la fabrication de leur pain. 34 000 « boulangeries », cela veut dire 34 000 commerces où des professionnels assurent, à partir de matières premières choisies, le pétrissage de la pâte, sa fermentation, sa mise en forme ainsi que la cuisson du pain.*

*Cette appellation réglementée (loi du 25 mai 1998) certifie que le pain est fabriqué sur le lieu de vente. Les produits de l'artisan boulanger ne peuvent à aucun stade de la fabrication ou de la vente être surgelés ou congelés.*

Ces 34 000 commerces ont une immatriculation qui doit figurer sur tous leurs documents commerciaux.

Exemple : R.C.S. Moulins 343582109

1. Préciser la signification du sigle R.C.S.

.....

*Les commerces peuvent avoir un statut juridique différent selon qu'ils appartiennent à une ou plusieurs personnes.*

2. Donner la signification du sigle E.U.R.L.

.....

3. Indiquer le nombre de personnes minimum pour créer une S.A.R.L.

.....

4. Préciser la responsabilité de l'entrepreneur individuel en cas de non-paiement des dettes professionnelles.

.....

.....

.....

.....

<b>CAP BOULANGER</b>	<b>2005</b>
<b>E.P.1 – PREPARATION D'UNE PRODUCTION</b>	<b>9/9</b>