

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.

CAP BOULANGER

EP1 – Préparation d'une production Coef. 4

CORRIGE

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

Groupement interacadémique II	Session 2005	Facultatif : code		
Ne rien inscrire dans cette case	CAP BOULANGER			
	E.P.1 – PREPARATION D'UNE PRODUCTION			
	CORRIGE 1	Durée : 2 heures	Coeff : 4	1/9
Ne rien inscrire dans cette case	Nom :		Prénoms :	
			N° d'inscription :	
CAP BOULANGER		E.P.1 – PREPARATION D'UNE PRODUCTION		

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 : (0,5 point)

- sur pâte fermentée,
- pétrissage amélioré.

Commande	Masse cuite unitaire	Masse unitaire de pâte	Masse de pâte par catégorie
8 pains	500g	680g	5440g
12 baguettes	250g	350g	4200g
10 bâtards	250g	350g	3500g
24 petits pains	60g	80g	1920g
		TOTAL	15060g

➤ Pain complet : (0,5 point)

- 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	6600g
		TOTAL	6600g

➤ Pâte levée feuilletée : (0,25 point)

Commande	Masse unitaire de pâte	Masse de pâte par catégorie
12 croissants	65g	780g
24 pains au chocolat	65g	1560g
	TOTAL	2340g

➤ Pâte pain au lait : (0,25 point)

Commande	Masse unitaire de pâte	Masse de pâte par catégorie
4 tresses	250g	1000g
18 petites pièces	70g	1260g
	TOTAL	2260g

CAP BOULANGER**2005****E.P.1 – PREPARATION D'UNE PRODUCTION**

2/9

FICHE TECHNIQUE

Pain de tradition française

1,5 point

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 :	1000g	8010g
Eau :	650g	5206g
Sel :	20g	160g
Levure :	10g	80g
Pâte fermentée	200g	1600g
Masse :	1880g	15060g(environ)

Procédé de fabrication			
Températures		Pétrissage	Durées
De base	58 à 60°C	en 1 ^{ère} vitesse	5'
Du fournil	19°C	en 2 ^{ème} vitesse	12'
De la farine	18°C	du pointage	60 à 90'
De l'eau	21 à 23°C	de l'apprêt	60 à 90'
De la cuisson	240°C	de cuisson :	15' à 35'

Pain complet

1,5 point

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 :	1000g	3250g
Eau :	700g	2275g
Sel :	25g	82g
Levure :	10g	33g
Pâte fermentée	300g	975g
Masse :	2035g	6615g (environ)

Procédé de fabrication			
Températures		Pétrissage (bateur)	Durées
De base	62°C	1 ^{ère} vitesse	5'
Du fournil	19 °C	2 ^{ème} vitesse	10'
De la farine	18 °C	Du pointage	90 à 120'
De l'eau	25°C	De l'apprêt	60 à 90'
De la cuisson	240°C	Cuisson	45 à 60'

CAP BOULANGER

2005

E.P.1 – PREPARATION D'UNE PRODUCTION

3/9

FICHE TECHNIQUE

Viennoiseries

0,75 point

Pâte levée feuilletée (croissants) Pétrissage mécanique.

Matières premières	Recette de base	Recette pour la commande	Procédé de fabrication
Farine :	1000g	1000g	<u>Pétrissage :</u> ▪ durée en 1 ^{ère} vitesse : 5' ▪ durée en 2 ^{ème} vitesse : 7' <u>Durée de fermentation :</u> ▪ à température ambiante : 15' ▪ au froid : 45' ▪ nombre de tours : 1 double + 1 simple ▪ durée de l'apprêt : 2h à 2h30 durée de cuisson : 15 à 20' <u>Température :</u> ▪ de la cuisson : 210°C (four à sole)
Sel :	20g	20g	
Sucre :	120g	120g	
Levure :	40g	40g	
Œufs :			
Eau :	500g	500g	
Poudre de lait :	50g	50g	
Pâte fermentée :	150g	150g	
Beurre de pétrissage :	100g	100g	
Beurre de tourage :	400g	400g	
Masse :	2380g	2380g	

Pâte levée (pain au lait) Pétrissage mécanique.

0,75 point

Matières premières	Recette de base	Recette pour la commande	Procédé de fabrication
Farine :	1000g	1000g	<u>Pétrissage :</u> durée en 1 ^{ère} vitesse : 5' durée en 2 ^{ème} vitesse : 10 à 15' <u>Durée de fermentation :</u> ▪ à température ambiante : 60' ▪ au froid : 60' ▪ durée de l'apprêt : 90' Durée de cuisson : 15 à 30' <u>Température :</u> ▪ de la cuisson : ° 210°C (four à sole)
Sel :	20g	20g	
Levure :	40g	40g	
Eau ou lait :	350g	350g	
Sucre :	100g	100g	
Œufs :	200g	200g	
Beurre :	300g	300g	
Poudre de lait :	50g	50g	
Pâte fermentée :	200g	200g	
Masse :	2260g	2260g	

Organisation du travail

2 points

Impératif d'organisation :

Utiliser ce tableau pour établir votre travail à réaliser sur 7 heures (*à titre indicatif*).

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

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.

0,75 point

Composants	Pourcentages
Amidon	60 à 72%
Gluten	8 à 12%
Eau (humidité)	14 à 16%

b- Préciser leurs rôles en panification.

0,75 point

<ul style="list-style-type: none">- L'amidon est un glucide.- Il joue un rôle important au cours de la fermentation.- Il favorise la coloration pendant la cuisson.-
<ul style="list-style-type: none">- Le gluten apporte les qualités plastiques à la pâte.- Il facilite le développement.
<p>- Eau :</p> <p>14 % à 16 % par respect à la législation, au-dessus on nuit à la conservation de la farine.</p>

2°) Donner 4 types de farines de blé et leurs différentes utilisations en boulangerie. 1 point

Types	Utilisations
Type 45	Pâtisserie, viennoiserie....
Type 55	Pains courants, pâtisserie....
Type 65	Pain de Tradition Française, pains spéciaux,....
Type 80	idem, pain bis
Type 110	Pain bis, pains spéciaux,.....
Type 150	Pain complet.

3°) Citer les 6 principaux rôles du sel.

1,5 point

- Il contribue pour une large part à la saveur du produit.
- Il améliore les qualités plastiques de la pâte.
- Il apporte un supplément de fermeté et de ténacité.
- Il contribue à la fixation de l'eau (évite le dessèchement prématuré).
- Il régularise la fermentation.
- Il favorise la coloration de la croûte.

4°) Le beurre :

a) Donner en pourcentage la quantité de matières grasses qui entrent dans la composition du beurre. 0,5 point

82 % à 86 %

b) Donner 2 rôles du beurre dans les fabrications.

0,5 point

- Il assouplit la pâte.
- Il favorise la cuisson des produits.
- Il améliore la saveur des produits.
- Il améliore la conservation des produits.

Connaissances sur les équipements

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

1 point

Chauffage direct	La source de chaleur pénètre directement dans la chambre de cuisson (four à bois, à gueulard, ...)
Chauffage indirect	La chaleur est transmise par un échangeur ou des tubes autour des chambres de cuisson.

CAP BOULANGER	2005
E.P.1 – PREPARATION D'UNE PRODUCTION	6/9

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 :

(5 X 0,25 = 1,25 points)

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES	SENS MIS EN JEU
⇒ moelleux, tiède	Le toucher
⇒ dorée	La vue
⇒ croustillant	L'ouïe
⇒ sucrée	Le goût
⇒ odeur agréable	L'odorat

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

(2 X 0,25 = 0,5 point)

- **Le rhume,**
- **La cigarette,**
- **Trop chaud ou trop froid.....**

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

(0,25 point)

- **Les couleurs du plat, de l'assiette,**
- **L'ambiance de la salle.....**
- **La présentation du plat...**

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.

(4 X 0,25 = 1 point)

Avantages de l'inox	Inconvénients de l'inox
⇒ Robuste ⇒ Neutre à l'égard des aliments acides ou basiques	⇒ Ne passe pas au micro-ondes ⇒ Se raye facilement

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 ↪ Une fois par jour après le travail	<i>0,25 point</i>
Matériel et équipement	② ↪ Lavette ↪ Seaux ↪ Brosses souples	<i>0,50 point</i>
Produits utilisés	③ ↪ Détergent Désinfectant ↪ Détergent-désinfectant	<i>0,25 point</i>

CAP BOULANGER	2005
E.P.1 – PREPARATION D'UNE PRODUCTION	8/9

3^{ème} 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 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.

Ex : R.C.S. Moulins 343582109

1. Préciser la signification du sigle R.C.S. **(0,5 point)**
Registre du Commerce et des Sociétés

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. **(0,5 point)**
Entreprise Unipersonnelle à Responsabilité Limitée
3. Indiquer le nombre de personnes minimum pour créer une S.A.R.L. **(0,5 point)**
Au moins 2
4. Préciser la responsabilité de l'entrepreneur individuel en cas de non-paiement des dettes professionnelles. **(0,5 point)**

L'entrepreneur individuel est responsable sur ses biens personnels car il n'y a pas de distinction entre le patrimoine personnel de l'entrepreneur et celui de son entreprise

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