

# CAP BOULANGER

## EPREUVE E.P.2 – PRODUCTION

### ENTRETIEN ORAL DE SCIENCES APPLIQUEES

**DUREE : 10 mn**

### LISTE DE THEMES POUVANT SERVIR DE PISTE ET DE SUPPORT POUR L'INTERROGATION ORALE

- ⇒ L'entretien oral d'une durée de 10 mn se déroulera pendant l'épreuve de production.
  
- ⇒ Cet entretien sera conduit en binôme : professeur de Biotechnologie et un professionnel de boulangerie.
  
- ⇒ L'entretien comprend 2 questions relatives au domaine S4 du référentiel :  
HYGIENE ET PREVENTION dont :
  - Une première question prise dans S 4.4.1 : microbiologie appliquée.
  - Une deuxième, prise soit dans la partie S4.4.2 ( transformations biochimiques des aliments) ou dans S 4.4.3 ( intoxication et toxicité alimentaires).
  
- ⇒ **Barème de notation :**
  - Connaissances : 16 points : 8 points par question.
  - Communication : 4 points.

## DOMAINE S 4.4.1: Microbiologie appliquée

" Pistes d'interrogation "	Supports à envisager
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Citer les familles de M.O. les plus connus avec des exemples dans chaque cas.</li> <li>- Énumérer 3 ou 4 conditions favorables à la multiplication des M.O.</li> <li>- Indiquer l'effet des différentes températures sur les M.O.</li> <li>- A partir des denrées présentes sur le plan de travail, citer celles qui présentent le plus de risques en matière de M.O. Justifier.</li> <li>- Indiquer d'autres vecteurs qui peuvent introduire des M.O. dans les aliments.</li> <li>- Définir M.O. pathogène.</li> <li>- Définir une toxine.</li> <li>- La tenue professionnelle :               <ul style="list-style-type: none"> <li>* Sa composition avec le rôle et les caractéristiques de chaque élément.</li> <li>* Sa nature à justifier et son entretien.</li> <li>* L'hygiène corporelle en particulier au niveau des cheveux...</li> </ul> </li> <li>- Le lavage des mains.               <ul style="list-style-type: none"> <li>* Pourquoi, comment, avec quoi, quand...</li> </ul> </li> <li>- Le nettoyage désinfection du poste de travail ou des ustensiles ou du sol ...               <ul style="list-style-type: none"> <li>* Définir nettoyage, bio nettoyage, désinfection,...</li> <li>* Nommer les souillures présentes.</li> <li>* Choisir un produit et justifier son choix.</li> <li>* Décoder l'étiquetage du produit d'entretien.</li> <li>* Protocole de nettoyage du plan de travail ou pétrin ou...</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Partir d'une situation vécue dans le laboratoire</u> de boulangerie : candidat avec un pansement, une plaie, un percings, un candidat enrhumé, avec des ongles sales; avec une gourmette...</li> <li>- <u>Les denrées présentes</u> surtout pour les viennoiseries : oeuf, lait, farine.</li> <li>- <u>La tenue professionnelle</u> du candidat.</li> <li>- <u>Le poste de lavage</u> des mains du laboratoire ou bien prévoir des documents avec des photos de postes de lavage des mains.</li> <li>- <u>Les étiquettes des produits d'entretien</u> et de désinfection utilisées dans le laboratoire de boulangerie ou bien prévoir d'apporter des étiquettes diverses.</li> </ul>

## DOMAINE S 4.4.2 : Modifications biochimiques des aliments

<b>" Pistes d'interrogation "</b>	<b>Supports à envisager</b>
<p>- <b><u>Nom de la fermentation</u></b> qui intervient lors de la fabrication du pain.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>* Citer le nom du M.O. qui intervient dans cette fermentation.</li><li>* Préciser à quelle famille de M.O. il appartient.</li><li>* Enumérer les produits formés à l'issue de cette fermentation. Préciser celui qui fait gonfler la pâte.</li><li>* Citer d'autres préparations où intervient aussi cette fermentation.</li><li>* Enumérer les différents facteurs qui favorisent cette fermentation.</li><li>* Nommer d'autres fermentations et les produits obtenus.</li></ul> <p>- <b><u>L'altération des aliments :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>* Enumérer les causes d'altération des aliments.</li><li>* Indiquer les manifestations de l'altération des aliments.</li><li>* Citer des procédés de conservation des aliments utilisés, le principe et la température de conservation...</li><li>* Enoncer le principe de la chaîne du froid</li><li>* Donner les différentes méthodes de contrôle des températures des chambres froides positives et négatives.</li><li>* Envisager les attitudes à avoir si des anomalies se présentent au niveau de ces enregistrements</li></ul>	<p>- <b><u>Les différents pains fabriqués</u></b> au cours de l'épreuve.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Des pains vieux, rassis.</li><li>- Des photos de pains ou viennoiseries moisis.</li></ul> <p>- <b><u>Étiquettes et emballages de produits</u></b> pasteurisés, stérilisés, surgelés, déshydratés, en rapport avec les préparations réalisées en boulangerie.</p> <p>- <b><u>Des enregistrements de températures</u></b> de chambres froides : correctes et avec des anomalies type arrêt, remontée en température...</p>

## DOMAINE S 4.4.3: Intoxication et toxicité alimentaires

" Pistes d'interrogation "	Supports à envisager
<ul style="list-style-type: none"><li>- <b><u>Enumérer les différentes sources d'intoxication</u></b> des produits fabriqués en boulangerie.</li><li>- relever les principaux additifs présents sur des étiquettes de produits.</li><li>- Donner le rôle de certains (simples).</li><li>- Evoquer la notion d'additifs « autorisés ».</li><li>- Intoxication des denrées par des résidus de produits d'entretien : envisager les gestes et la réglementation dans ce domaine pour prévenir les intoxications.</li><li>- Citer des éléments physiques indésirables que l'on peut rencontrer dans le pain ( cheveux, cendres de cigarette, ...)</li><li>- Envisager la prévention.</li> <li>- <b><u>Les intoxications alimentaires</u></b> : citer les principaux M.O.mis en cause dans les TIAC (au moins staphylocoques et salmonelles).<ul style="list-style-type: none"><li>* Enumérer les symptômes des intoxications.</li><li>* Préciser les différentes méthodes par lesquels les M.O. sont introduits dans les aliments.</li><li>* Justifier pourquoi il est interdit de goûter une pâte avec les doigts.</li><li>* Indiquer la méthode à utiliser.</li><li>* Énumérer des moyens de prévention des TIAC dans un laboratoire de boulangerie.</li><li>* Interroger sur les autocontrôles avec prélèvement et analyse de surfaces.</li><li>* Définir un ovo produit et donner des exemples ; Préciser l'intérêt de ces produits en matière de prévention des TIAC.</li></ul></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Étiquettes de produits utilisés en boulangerie avec :<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Des additifs,</li><li>▪ Des D.L.C et des D.L.U.O.,</li><li>▪ Des pictogrammes relatifs aux dangers des produits d'entretien et de désinfection...</li></ul></li> <li>- Des faits divers évoquant des TIAC en relation avec les produits de boulangerie : engouement des Français pour les sandwiches garnis en tout genre : jambon, poulet, beurre, mayonnaise...</li> <li>- Prévoir des comptes rendus d'analyse microbiologiques suite à des prélèvements.</li></ul>