

Session octobre 2005

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

TECHNOLOGIE ET
LEXIQUE
PROFESSIONNEL

U.20

SUJET

Coefficient : 4

Durée : 2 heures

1^{ère} Partie : LES MATIERES PREMIERES

Au terme de la récolte, L'ONIC (Office National Interprofessionnel des Céréales) a pour but de vérifier la qualité variétale du blé.

1.1 Comment se nomme l'appareil qui permet de vérifier la variété de blé ?

.....

1.2 Sur quelle protéine peut-on déterminer la variété du blé ?

.....

1.3 Expliquer le fonctionnement de cet appareil :

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

La farine extraite de blé de force présente un taux de protéine élevé ainsi qu'un bon rapport P/L (ténacité/extensibilité).

1.4 Citer l'appareil utilisé pour déterminer les tests suivants :

- Le taux de protéines :

- Le rapport P/L :

Examen : Brevet Professionnel	Session octobre 2005	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U 20 : technologie et lexique Professionnel	
Temps alloué : 2 heures coefficient : 4	Page 1 sur 8	

2^{ème} Partie : REGLEMENTATION

2.1 Citer les critères qui donnent le droit aux commerçants à l'appellation de boulanger et le droit d'apposer l'enseigne « boulangerie » sur son magasin.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2.2 Vous voulez fabriquer un pain à base de farine de seigle.

Citer le pourcentage de farine de seigle réglementaire mis en œuvre pour la fabrication de ces produits :

- pain de seigle :
- pain au seigle :
- pain de méteil :

Examen : Brevet Professionnel	Session octobre 2005	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U 20 : technologie et lexique Professionnel	
Temps alloué : 2 heures coefficient : 4	Page 2 sur 8	

3^{ème} Partie : METHODE DE FABRICATION ET DE CONSERVATION

3.1 Expliquer le rôle de chacune de ces enzymes dans la fermentation panaiire :

- les alpha et béta amylases :

.....
.....

- la maltase :

.....
.....

- la zymase :

.....
.....

3.2 Dites pourquoi la congélation peut détériorer la levure :

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

3.3 a) Citer trois techniques de fermentation différée

-
-
-

Examen : Brevet Professionnel	Session octobre 2005	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U 20 : technologie et lexique Professionnel	
Temps alloué : 2 heures coefficient : 4	Page 3 sur 8	

3.3 b) Expliquer le process de fabrication de l'une d'entre elle sous forme d'un diagramme.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3.4 Expliquer l'intérêt pour le boulanger de pratiquer ce type de panification.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3.5 Citer les précautions que le boulanger doit prendre pour fabriquer des produits de qualité avec ce type de panification.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Examen : Brevet Professionnel	Session octobre 2005	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U 20 : technologie et lexique Professionnel	
Temps alloué : 2 heures coefficient : 4	Page 4 sur 8	

3.6 Expliquer le phénomène du ressuage.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3.7 Indiquer quelles précautions vous allez prendre pour favoriser un ressuage correct.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Examen : Brevet Professionnel	Session octobre 2005	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U 20 : technologie et lexique Professionnel	
Temps alloué : 2 heures coefficient : 4	Page 5 sur 8	

4^{ème} Partie : LE MATERIEL

La façonneuse a pour rôle de donner la forme définitive aux pâtons.

4.1 Citer les trois rôles de la façonneuse :

-
-
-

4.2 Indiquer quelles sont les différences au niveau du produit entre un façonnage manuel et un façonnage mécanique

-
-
-
-
-
-

4.3 Indiquer les normes de sécurité obligatoires sur les appareils utilisés en milieu professionnel :

-
-
-
-

4.4 Toutes nouvelles machines doivent être auto-certifiées. Expliquer le terme "auto-certifiées" :

-
-
-
-

Examen : Brevet Professionnel	Session octobre 2005	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U 20 : technologie et lexique Professionnel	
Temps alloué : 2 heures coefficient : 4	Page 6 sur 8	

5^{ème} Partie : MATIERE PREMIERE ANNEXE

Le lait est le produit intégral obtenu de la traite d'une femelle laitière " la vache".

5.1 Donner la composition du lait en précisant les pourcentages :

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

5.2 Citer les conséquences de l'incorporation du lait dans une pâte briochée :

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

Examen : Brevet Professionnel	Session octobre 2005	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U 20 : technologie et lexique Professionnel	
Temps alloué : 2 heures coefficient : 4	Page 7 sur 8	

6^{ème} Partie : LEXIQUE

6.1 Traduire les termes techniques suivants dans la langue choisie :

Allemand

Anglais

Espagnol

Italien

- le frasage :
- le pétrissage :
- la fermentation :
- le pointage :
- le façonnage :
- le beurre :
- l'eau :
- la farine :
- le sel :
- la levure de boulangerie :
- le pétrin :
- le batteur :
- la balance :
- la diviseuse :
- le boulanger :
- la mie :
- le fournil :
- le pain :
- la panification :
- le blé :

Examen : Brevet Professionnel	Session octobre 2005	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U 20 : technologie et lexique Professionnel	
Temps alloué : 2 heures coefficient : 4	Page 8 sur 8	