

Parties du sujet	Barème
<p>Première Partie : Connaissance des matières premières utilisées en boulangerie et viennoiserie. Connaissance des matériels utilisés et des règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels liés aux matériels.</p> / 10 points
<p>Deuxième partie : Connaissance des sciences appliquées à la profession.</p> / 6 points
<p>Troisième partie : Connaissance de l'entreprise de boulangerie et de son environnement économique, juridique et social.</p> / 4 points
<p>TOTAL sur 20 Exprimé en points entiers ou ½ point</p> / 20 points

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II		SESSION JUIN 2006		FACULTATIF : CODE	
NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE CASE	MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE				
	E.2 – Environnement Technologique, Scientifique et Commercial de la Production				
✂ NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE CASE	CORRIGE 1		DURÉE : 2 H	COEFFICIENT : 5	1/7
	NOM :		PRÉNOMS :		N° D'INSCRIPTION :
	MC BOULANGERIE SPÉCIALISÉE		E.2 – Environnement Technologique, Scientifique et Commercial de la Production		

Première partie: TECHNOLOGIE (10 points)

Connaissances des matières premières utilisées en boulangerie et viennoiserie.
Connaissances des matériels utilisés et des règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels liés aux matériels

Question 1 - Citer 4 étapes de la mouture du blé et préciser le rôle de chacune.
(2 points)

Etapes	Rôles
Le nettoyage	Supprimer les impuretés des grains de blé, les graines avariées et les grains plus gros
Le broyage	Ouvrir les grains de blé pour séparer l'amande des enveloppes
Le blutage	Il permet de classer les différentes particules, son, semoule et farine par tamisage dans un appareil appelé plansichter
Le claquage	Permet de réduire la taille des semoules de blé
Le convertissage	C'est la transformation des dernières semoules en farine

Question 2 - Citer 3 types de farine de seigle et pour chacune d'elles une fabrication en boulangerie
(0,5 x 3 = 1,5 point)

Types	Fabrication
Type 70	Ex : Pâte morte ...
Type 130	Ex : Pain de méteil ...
Type 170	Ex : Pain de seigle ...

Question 3 – Donner les différents rôles du sel en boulangerie sur les pâtes et sur le pain.
(0,25 x 8 = 2 points)

	Rôles du sel
Pâte	<ul style="list-style-type: none">• améliore la tenue et l'élasticité• ralentit l'action de la levure• permet d'augmenter l'hydratation des pâtes• retarde le croûtage• il ralentit l'oxydation des pâtes au pétrissage
Pain	<ul style="list-style-type: none">• améliore le goût• améliore la coloration de la croûte et son croustillant• améliore la conservation

Question 4 - Comment obtient-on la pâte de cacao ? Citer un exemple d'utilisation de ce produit en boulangerie-pâtisserie : (0,5 point)

On la fabrique grâce au broyage de fève de cacao et elle permet d'aromatiser les crèmes.

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPECIALISÉE	Code
E.2 – Environnement Technologique, Scientifique et Commercial de la Production.	2/7

Question 5 – Préciser 4 avantages et 4 inconvénients de l'utilisation d'une chambre à farine ?
(0,25 x 8 = 2 points)

Avantages	Inconvénients
<ul style="list-style-type: none"> • moins d'encombrement • meilleure hygiène • plus de sac à transporter • protection contre les rongeurs • elle peut être équipée d'un système de pesage 	<ul style="list-style-type: none"> • coût de la chambre à farine ou contrat de fidélité avec le meunier qui installe la chambre • nettoyage et maintenance de la chambre • panne éventuelle du mécanisme • installation de la chambre (encombrement)

Question 6 - Citer 4 dispositifs de sécurité mécanique sur le matériel de boulangerie.
(0,5 x 4 = 2 points)

Matériel	Système de sécurité
Pétrin	Grille de sécurité
Façonneuse	Trémie avec barre d'arrêt d'urgence
Balancelle	Carters protecteurs sur le mécanisme d'engrenage
Laminoirs	Grille de sécurité aux rouleaux

Deuxième partie : (6 points)

Connaissance des sciences appliquées à la profession.

Un apprenti boulanger a fabriqué 50 pains aux noix à partir de la recette de base ci dessous :

Pain aux noix :

1000 g de farine de tradition
20 g de sel
160 g de levain
50 g de sucre
40 g de lait
150 g de beurre
300 g de cerneaux de noix
50 cl d'eau à 20 ° C

accompagne fromages et charcuterie

Question 1 - Donner pour les quatre ingrédients notés dans le tableau ci dessous, les principaux constituants : (1 point) (0,25 par ligne)

Ingrédients	Constituants principaux
Farine	<i>Glucides</i> <i>Protides</i>
Lait	<i>Glucides</i> <i>Protides</i> <i>Lipides</i> <i>Vitamines</i> <i>Éléments minéraux</i> <i>Eau</i>
Beurre	<i>Lipides</i> <i>Vitamines</i>
Sel	<i>Éléments minéraux</i>

Question 2 - Citer la principale modification physico - chimique que subit le beurre sous l'action de l'air. (0,25 point)

L'oxygène de l'air provoque le rancissement des corps gras donc du beurre.

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPECIALISÉE

Code

E.2 – Environnement Technologique, Scientifique et Commercial de la Production.

4/7

Question 3 - Pour chaque sens figurant dans le tableau ci-dessous, donner une caractéristique organoleptique mise en jeu durant la dégustation de ces pains aux noix.
(0,75 points) (0,25 par réponse)

Sens mis en jeu	Caractéristiques organoleptiques
Vision vue	Taille , Forme, Aspect : le gonflant Couleur dorée
Audition ouïe	Son : craquant, croustillant
Goût	Saveurs : salée, acide

Les résultats de plusieurs analyses effectuées sur les plans de travail du fournil mettent en évidence la présence d'une flore microbienne dangereuse et abondante.

Question 4 - Entourer la mesure corrective prioritaire à envisager. (0,25 point)

- Surveiller l'état de santé du personnel
- **Revoir la rédaction du plan de nettoyage du fournil**
- Surveiller l'hygiène des mains du personnel
- Changer de produit de nettoyage

Question 5 - Donner la définition d'un plan de nettoyage. (0,50 point)

= Documents qui résument l'organisation générale du nettoyage et de la désinfection des différents secteurs de la boulangerie.

Question 6 - Proposer un plan de nettoyage pour les plans de travail en complétant le tableau suivant. (2 points)

Fréquence du nettoyage (0,25 x 2)	Étapes détaillées du protocole (0,25 x 4)	Contrôles à effectuer (0,25 x 2)
<ul style="list-style-type: none"> ● Après chaque demi-journée de travail ● Entre chaque tâche 	<ul style="list-style-type: none"> ● Racler pour éliminer les grosses souillures ● Nettoyer avec la lavette et un détergent-désinfectant ● Laisser agir ● (rincer à l'eau claire) ● Sécher ou laisser sécher 	<ul style="list-style-type: none"> ● Contrôles visuels réguliers ● Prélèvements de surface pour contrôle microbiologique

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPECIALISÉE

Code

E.2 – Environnement Technologique, Scientifique et Commercial de la Production.

5/7

ACTISENE

Désinfectant de contact en milieu alimentaire

Propriétés :

Produit désinfectant NF T 72-110. Bactéricide

Activité fongique élevée

Sécurité

Produit conforme à la réglementation des produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires

Solution aqueuse de sels d'ammonium quaternaires et d'aldéhyde formique

Question 7 – Le produit de désinfection ACTISENE a été retenu pour assurer l'entretien du fournil. Après lecture de l'étiquette ci-dessus, indiquer et justifier si ce produit est efficace pour :
(0,75 point) (3 x 0,25)

7.1 - Détruire des bactéries.

oui car c'est un bactéricide = détruit les bactéries

7.2 - Détruire des champignons microscopiques.

oui car ce produit a une activité fongique élevée = détruit les champignons microscopiques

7.3 - Pour inactiver des virus.

non car ce n'est pas un virucide

Question 8 - Justifier si ce produit peut être utilisé pour désinfecter les plans de travail. (0,5 point)

Oui car il est adapté au matériel pouvant se trouver en contact avec les produits alimentaires.

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPECIALISÉE	Code
E.2 – Environnement Technologique, Scientifique et Commercial de la Production.	6/7

Troisième partie : (4 points)

Connaissance de l'entreprise de boulangerie et de son environnement économique, juridique et social

**« Le fournil des 1000 sources »
Pains de tradition boulangère
SARL – Gérard LARDENA
9, avenue Victor Hugo
19200 USSEL**

☎ : 05-55-78-51-79 ☎ : 05-55-78-51-80

M. Gérard LARDENA, propriétaire de la boulangerie Usseloise « Le fournil des 1000 sources » va présenter son savoir-faire au Salon des Métiers de Bouche de Tulle.

A cette occasion, M. LARDENA proposera une de ses spécialités : le pain aux noix.

Question 1 - Donner la signification du sigle S.A.R.L. (1 point)

⇒ **Société Anonyme à Responsabilité Limitée**

Question 2 - La participation de M. LARDENA au Salon des Métiers de Bouche fait partie de la politique de communication commerciale de son entreprise.

Citer 2 autres formes de communication commerciale que pourrait utiliser M.LARDENA.

(1 point)

⇒ **promotion des ventes**

⇒ **publicité par prospectus...etc...**

Question 3 - Le 18 mai 2006, M. LARDENA a reçu sa livraison n°477 de 3 kg de cerneaux de noix « invalides » de la part de son fournisseur « CERNOIX » au prix de 5,15 € / kg.

- Le 20 mai, il constate une sortie de 4 kg (bon de sortie 132)

Compléter la fiche de stock ci-dessous en utilisant la méthode PEPS. (2 points)

Fiche n°244		Cerneaux de noix « invalides »			Fournisseur : Sté CERNOIX					
Dates	Libellés	Entrées			Sorties			Stocks		
		Q	P.U.	T	Q	P.U.	T	Q	P.U.	T
02/05/06	Stock initial							5	5,43	27,15
06/05/06	BS 131				2	5,43	10,86	3	5,43	16,29
18/05/06	Livraison n°477	3	5,15	15,45				3	5,43	16,29
								3	5,15	15,45
20/05/06	BS 132				3	5,43	16,29			
					1	5,15	5,15	2	5,15	10,30

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPECIALISÉE

Code

E.2 – Environnement Technologique, Scientifique et Commercial de la Production.

7/7

**Mention complémentaire Boulangerie spécialisée
Epreuve E3 - Evaluation de l'activité professionnelle**

Evaluation du dossier réalisé par le candidat

Numéro du candidat	Lisibilité et structure du rapport	Présentation du stagiaire	Présentation de l'entreprise	Approvisionnement des matières premières	Description chronologique de la production	Utilisation des termes professionnels	Bilan personnel	TOTAL
	/4	/2	/3	/3	/3	/3	/2	/20
	/4	/2	/3	/3	/3	/3	/2	/20
	/4	/2	/3	/3	/3	/3	/2	/20
	/4	/2	/3	/3	/3	/3	/2	/20
	/4	/2	/3	/3	/3	/3	/2	/20
	/4	/2	/3	/3	/3	/3	/2	/20
	/4	/2	/3	/3	/3	/3	/2	/20
	/4	/2	/3	/3	/3	/3	/2	/20

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II	SESSION 2006	FACULTATIF : CODE
EXAMEN ET SPÉCIALITÉ MC BOULANGERIE SPECIALISEE		
INTITULÉ DE L'ÉPREUVE E.3 - EVALUATION DE L'ACTIVITE PROFESSIONNELLE (ÉPREUVE ORALE)		
TYPE : GRILLE DE NOTATION	FACULTATIF DATE ET HEURE	DURÉE
		30 MN
	COEFFICIENT	N° DE PAGE/TOTAL
	3	1/1