

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	SUJET 1	DURÉE : 2 H	COEFFICIENT : 5	1/9	
	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)

Étapes	Rôles
.....
.....
.....
.....

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

Types	Fabrication
.....
.....
.....

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPECIALISÉE

Code

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

2/9

Question 3 - Donner les différents rôles du sel en boulangerie sur les pâtes et sur le pain : (2 points)

Rôles du sel	
Pâte	<ul style="list-style-type: none"> • • • • •
Pain	<ul style="list-style-type: none"> • • •

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

.....

.....

.....

.....

.....

Question 5 - Préciser 4 avantages et 4 inconvénients de l'utilisation d'une chambre à farine : (2 points)

Avantages	Inconvénients
•	•
•	•
•	•
•	•

Question 6 - Citer 4 dispositifs de sécurité mécanique sur le matériel de boulangerie. (2 points)

Matériel	Système de sécurité
.....
.....
.....
.....

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

Code

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

4/9

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 alimentaires. **(1 point)**

Ingrédients	Principaux constituants alimentaires
Farine
Lait
Beurre
Sel

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPECIALISÉE

Code

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

5/9

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

.....

.....

.....

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

Sens mis en jeu	Caractéristiques organoleptiques
Vision vue
Audition ouïe
Goût

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

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPECIALISÉE	Code
E.2 – Environnement Technologique, Scientifique et Commercial de la Production.	6/9

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

.....

.....

.....

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

Fréquence du nettoyage (0,5 point)	Étapes détaillées du protocole (1 point)	Contrôles à effectuer (0,5 point)
●	●	●
●	●	●
	●	

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 :

7.1 - Détruire des bactéries. (0,25 point)

.....
.....

7.2 - Détruire des champignons microscopiques. (0,25 point)

.....
.....

7.3 - Pour inactiver des virus. (0,25 point)

.....
.....

Question 8 - Justifier si ce produit peut être utilisé pour désinfecter le plan de travail. (0,50 point)

.....
.....

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPECIALISÉE	Code
E.2 – Environnement Technologique, Scientifique et Commercial de la Production.	8/9

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)

⇒

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)

⇒

⇒

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 Premier Entré Premier Sorti (P.E.P.S.) : (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	
06/05/06	BS 131				2					
18/05/06	Livraison 477									
20/05/06										

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPECIALISÉE

Code

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

9/9