

# CORRIGÉ

## TECHNOLOGIE

- 2,5 points**  
Il date de 1993
- 5 points**  
Utilisation d'une farine de tradition française, c'est-à-dire sans additif  
Pas de congélation ou de surgélation à quelque moment que ce soit (fabrication, vente)
- 10 points**  
Le four à sole car le pain de tradition française doit avoir une croûte plus épaisse, un coup de lame craché et une bonne conservation.
- 5 points**  
Pâte plus consistante, moins « grasse » au toucher  
Besoin moindre de passage au froid
- 5 points**  
Influence sur le goût  
Produit « plus blanc »  
Texture plus sèche
- 5 points**  
Beurre, sucre, œufs, poudre d'amandes, vanille, rhum.
- 5 points**  
Crémer le beurre et le sucre  
Ajouter les œufs  
Incorporer la poudre d'amandes  
Aromatiser avec la vanille et le rhum  
Conserver au frais
- 5 points**  
Mettre l'eau avant la farine dans le pétrin.  
La « chaussette » doit être assez longue pour être le plus proche possible de la cuve  
Eviter de secouer inutilement la « chaussette »
- 7,5 points (2 x 3,25 pts)**  
**Frasage** : C'est la première opération du pétrissage. Elle dure en moyenne 5 minutes et s'effectue en première vitesse. La correction de la consistance de la pâte se fait pendant le frasage.  
**Bassinage** : Opération qui consiste à rajouter de l'eau pendant le frasage quand une pâte est trop ferme. On utilise également le terme de bassinage pour un rajout d'eau en fin de pétrissage afin de détendre le réseau glutineux.

M.C.

Spécialité : BOULANGERIE SPÉCIALISÉE  
CORRIGÉ

Code Spécialité : .....

Durée :  
2h00

Session  
2006

Épreuve : E2 Environnement techno. scientifique et commercial de la production  
N° Sujet : 05-285

Coefficient:  
5

Folio  
1 / 4

# SCIENCES APPLIQUÉES

## 1.1 4 points

Ingrédients	Constituants alimentaires
Farine T55	Amidon
Matières grasses	Lipides
Lait	Protides minéraux
Sucre	Glucides

## 1.2 4 points

- caramélisation
- participe avec les protéines aux réactions de Maillard.

## 1.3 4 points (2 x 2 pts)

Pain aux noix, pain de seigle

## 1.4 10 points

- vue : couleur, forme,...
- odorat : odeurs, arômes...
- ouïe : sons
- goût : saveurs
- toucher : texture,...

## 2.1 6 points (0,75 pt x 8)

Traitement	Effets sur les microbes
Pasteurisation	Élimination des microbes pathogènes à une température inférieure à 100°C
Stérilisation UHT	Destruction de tous les microbes à une T° > 140°C
Concentration	Ralentissement du développement des microbes par réduction de la teneur en eau
Déshydratation	Dessiccation du lait : élimine l'eau du lait : arrêt du développement des microbes

## 2.2 2 points

Leurres

## 2.3 2 points

Champignons microscopiques

## 2.4 3 points

Production de gaz et d'alcool à partir des sucres.

# CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE

## I – Le secteur professionnel

1. **1 point**

La boulangerie artisanale détient 69,7 % des parts de marché de panification en France.

2. **1 point**

OUI  NON

**Justifiez votre réponse :**

Toutes les étapes de la production doivent être réalisées en un seul et même lieu.

3. **1 point**

OUI  NON

**Justifiez votre réponse :**

Cela est possible à condition qu'il remplisse les conditions précisées à l'article 121-80

4. **1 point**

Le boulanger revend des pains à base de pâtons surgelés (déjà pétrits)

## II – Le lieu de vente

Caractéristiques du point de vente

Son implantation :	Vos réponses :	} 1,5 pt
• Dans quelle agglomération le boulanger choisit-il de s'implanter ?	<i>À Port-Marly dans les Yvelines</i>	
• Où précisément ?	<i>À Proximité de la Nationale 13.</i>	
• Pourquoi ce choix ?	<i>axe très passant en direction de Paris</i>	} 1,5 pt
Son offre commerciale :	Vos réponses :	
• Quelle est l'offre de produits ?	<i>- viennoiserie - sandwiches-desserts - boulangerie</i>	
• Quel est le concept proposé au client ?	<i>Le concept propose l'achat de pain sans descendre de voiture, il s'agit d'une boulangerie « drive-in »</i>	2 pts

### III – L'étude d'un prix

Citer deux éléments constitutifs d'un prix de revient : **(2 points)**

Coût des matières premières, coût de la main-d'œuvre, amortissement du matériel, charges fixes et charges variables.

Citer les éléments constitutifs d'un prix de vente TTC : **(2 points)**

- coût de revient
- marge bénéficiaire
- TVA

### IV – Les documents concernant la profession

Il trouvera la réponse à sa question en consultant : **(2 points)**

le guide des bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie.