

RESERVE A L' ANONYMAT

Le candidat doit inscrire  
ci - dessous son numéro de table

**M.C. : PATISSERIE BOULANGERE**

Dominante :

Code spécialité : **5222102**

Épreuve : **E2 Environnement techno. scientifique et commercial de la production** Durée : **2 h 00**

Centre d'écrit ..... Session : 2006

NOM et Prénoms : .....  
( en majuscules, suivi s'il y a lieu du nom d'épouse )

Date et lieu de naissance : .....

Griffe du correcteur

**M.C. : PATISSERIE BOULANGERE**

Dominante :

Épreuve : **E2 Environnement techno. scientifique et commercial de la production**

Session : 2006

N° de sujet **05 - 285**

Folio **1 / 10**

**TECHNOLOGIE**

*Vous venez d'être embauché dans une boulangerie pâtisserie, sur la façade, une enseigne affiche : Pain de Tradition Française.*

Un décret régleme cette appellation.

1. De quelle année date ce décret.

.....

2. Quelles sont les obligations pour la fabrication du pain de tradition française.

.....

.....

*Dans l'entreprise, vous avez le choix entre un four rotatif et un four à sole pour la cuisson des baguettes de tradition française.*

3. Quel four allez vous choisir, justifier votre choix.

.....

.....

**Ne rien écrire**

**dans la partie barrée**

05-285 folio 2 / 10

*Pour la réalisation d'une commande de tartelettes à la crème d'amandes et aux poires, et suite à une rupture de stock en beurre, votre employeur vous demande d'utiliser de la margarine pour la fabrication de la pâte sucrée.*

Expliquer l'incidence de l'utilisation d'une margarine :

4. Sur votre travail :

.....  
.....

5. Sur le produit fini :

.....  
.....

6. Citer les ingrédients nécessaires pour la réalisation d'une crème d'amande.

.....  
.....

7. Décrire le procédé de fabrication de cette crème d'amande.

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

*Votre employeur envisage l'acquisition d'une chambre à farine.*

8. Citer deux précautions d'utilisation de ce type de matériel pour limiter l'émanation des poussières de farine.

-.....  
-.....

**Ne rien écrire**

**dans la partie barrée**

05-285 folio 3 / 10

*Lors du frasage de votre pain de tradition française, vous constatez que votre pâte est trop ferme, vous décidez d'effectuer un bassinage pour corriger ce problème.*

9. Donner la définition des termes soulignés.

Frasage : .....

.....

.....

Bassinage : .....

.....

.....

**Ne rien écrire**

**dans la partie barrée**

05-285 folio 4 / 10

## **SCIENCES APPLIQUÉES**

*Dans votre boulangerie, un client achète un pain viennois pour accompagner la charcuterie de son déjeuner.*

Voici les ingrédients du pain viennois :

- farine T55
- eau
- matière grasse
- poudre de lait
- sucre
- levure
- sel

**1.1** Nommer les constituants alimentaires principaux entrant dans la composition de ce pain, en complétant le tableau ci-dessous.

Ingrédients	Constituants alimentaires
Farine T55	
Matières grasses	
Lait	
Sucre	

**1.2** Citer les transformations subies par le constituant principal de la farine au cours de la cuisson.

.....

.....

*Le client demande à la vendeuse un pain accompagnant le fromage.*

**1.3** Indiquer 2 types de pains pouvant être proposés par la vendeuse.

.....

*Pour justifier son choix, la vendeuse lui expose les caractéristiques organoleptiques des pains choisis.*

**4.** Pour chaque sens, indiquer les perceptions sensorielles leur étant associées.

Sens	Perceptions sensorielles

**Ne rien écrire**

**dans la partie barrée**

05-285 folio 5 / 10

- 2.1 Le lait entre dans la composition du pain viennois. Pour le conserver, l'industrie agro-alimentaire peut lui faire subir divers traitements : citer les 4 traitements subis par le lait ainsi que leurs effets sur les micro-organismes.

Traitement	Effets sur les micro-organismes

- 2.2 Lors de la fabrication du pain viennois. Le boulanger utilise un micro-organisme.  
Citer le nom de ce micro-organisme.

.....

- 2.3 Préciser la famille de micro-organisme à laquelle il appartient.

.....

- 2.4 Indiquer son rôle dans la fabrication du pain viennois.

.....

Ne rien écrire

dans la partie barrée

05-285 folio 6 / 10

## CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE

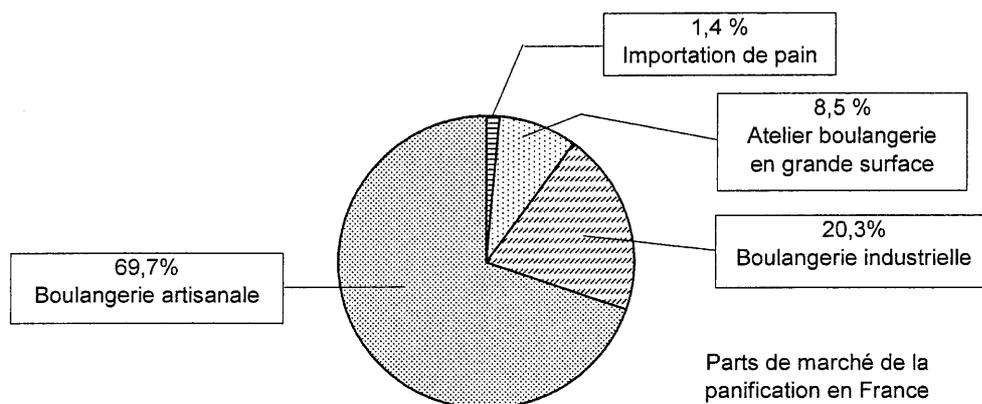
*Vous venez d'obtenir la mention complémentaire pâtisserie-boulangerie. Vous apportez votre aide à M. Saussé, un jeune diplômé en commerce qui souhaite se lancer dans la création d'une boulangerie pâtisserie.*

### I – Le secteur professionnel

*M. Saussé envisage d'acquérir un local. Son agence immobilière lui propose de procéder à l'acquisition de deux locaux. Il est très attaché au choix de son statut professionnel.*

Prenez connaissance du graphique présenté ci-dessous puis répondez à la question 1.

La boulangerie du coin est plébiscitée en France



Source : d'après Science & Vie – Février 2005

1. Quel est le point de vente qui détient la plus grande part de marché ? Justifier votre réponse.

.....

.....

**Ne rien écrire**

**dans la partie barrée**

05-285 folio 7 / 10

Lisez les articles L 121.80 (document 1) et L 121-81 (document 2) et répondre aux questions ci-dessous.

2. M. Saussé souhaiterait garder l'appellation « boulanger » sur un 2<sup>ème</sup> point de vente où il ne fabriquera pas de pain. Peut-il garder ce nom ?

OUI

NON

Justifier votre réponse :

.....  
.....

3. M. Saussé voudrait vendre son pain de manière itinérante. Peut-il utiliser la dénomination « boulangerie » ?

OUI

NON

Justifier votre réponse :

.....  
.....

4. M. Saussé voudrait connaître la définition de «boulangerie industrielle».

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

### DOCUMENT 1

Ne peuvent utiliser l'appellation de « boulanger » et l'enseigne commerciale de « boulangerie »..., les professionnels qui n'assurent pas eux-mêmes, à partir des matières premières choisies, le pétrissage de la pâte, sa fermentation et sa mise en forme ainsi que la cuisson du pain sur le lieu de vente au consommateur final ; les produits ne peuvent à aucun stade de la production ou de la vente être surgelés ou congelés.

### DOCUMENT 2

Cette dénomination peut également être utilisée lorsque le pain est vendu de façon itinérante par le professionnel, ou sous sa responsabilité, qui remplit les conditions précisées à l'article L. 121.80.

**Ne rien écrire**

**dans la partie barrée**

05-285 folio 8 / 10

## II – Le lieu de vente

Finalem<sup>ent</sup>, M. Saussé décide d'acquérir une ancienne usine textile qu'il envisage de rénover. Il s'interroge sur un nouveau concept.

1. Lisez le texte (document 3) et complétez le tableau (annexe 1).

### Annexe 1

### Caractéristiques du point de vente

Son implantation :	Vos réponses :
* Dans quelle agglomération le boulanger choisit-il de s'implanter ?	.....
* Où précisément ?	.....
* Pourquoi ce choix ?	.....
Son offre commerciale :	Vos réponses :
* Quelle est l'offre de produits	..... ..... .....
* Quel est le concept proposé au client ?	

### DOCUMENT 3

#### ***Boulangerie Joly à Port-Marly (Yvelines) Acheter son pain sans descendre de voiture***

Jusqu'à présent, acheter un « sandwich » ou une salade sans sortir de voiture était possible dans les chaînes de fast-food. Aujourd'hui, cette vente atypique s'étend à la boulangerie-pâtisserie avec des initiatives en région parisienne et dans le Sud et l'Est de la France. Parmi les pionniers de ce marché, la famille Joly a lancé en 2004 la première boulangerie « Drive-in » à Port-Marly, ouverte du lundi au samedi de 7h à 20h...

Construite à la place d'une ancienne station-service, la boulangerie « drive-in » est située à proximité de la nationale 13 qui bénéficie d'un axe très passant en direction de Paris...

Depuis son ouverture, cette boulangerie hors du commun enregistre une constante évolution de son chiffre d'affaires et notamment à l'heure du déjeuner. Le nombre de clients varie entre 300 et 400 par jour. « Les clients viennent toute la journée et plus particulièrement le matin chercher leur croissant avant d'aller au bureau, le midi, pour déjeuner avec les formules sandwiches-desserts et le soir pour acheter une baguette. Lorsque les gens sont dans leur voiture, ils sont plus tranquilles pour choisir et n'hésitent pas à prendre plusieurs produits à la fois. Il est encore possible d'améliorer le concept en mettant en scène la fabrication et la cuisson du pain devant le client. Pour cela, je dispose d'un ancien four alimenté au bois mais je cherche toujours un boulanger qualifié », commente le boulanger yvelinois.

D'après la Vie des Artisans  
Novembre 2005 – numéro 53

**Ne rien écrire**

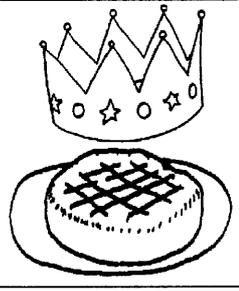
**dans la partie barrée**

05-285 folio 9 / 10

### III – L'étude d'un prix

M. Saussé envisage de vendre des galettes des rois.

Dans la vitrine réfrigérée, le prix de vente de la galette des rois a été fixé selon l'affiche ci-dessous.

	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; width: fit-content; margin: auto;"><p><b>La galette des rois à</b></p><p>.....27,88 €.....</p></div>
<p><b>PRIX DE VENTE T.T.C.</b></p>	

M. Saussé vous indique que le prix de revient était de 9,44 €.

- Citer deux éléments constitutifs du prix de revient.

.....

.....

- Citer les éléments constitutifs d'un prix de vente T.T.C.

.....

.....

***Ne rien écrire***

***dans la partie barrée***

05-285 folio 10 / 10

---

#### **IV – Les documents concernant la profession**

M. Saussé s'interroge sur les conditions d'hygiène concernant la conservation de ses pâtisseries.

- Dans quelle documentation M. Saussé peut-il trouver la réponse à sa question ?

.....

.....