

Session octobre 2006

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

TECHNOLOGIE ET
LEXIQUE
PROFESSIONNEL

U.20

Corrigé

Coefficient : 4

Durée : 2 heures

BARÈME

Questions	Points
1,1	6
1,2	2
1,3	2
1,4	3
2,1	7
2,2	3
2,3	8
2,4	6
3,1	2
3,2	8
4,1	4
4,2	3
4,3	3
4,4	8
5,1	10
6,1	5
total	80

Examen : BREVET PROFESSIONNEL	Session : octobre 2006	Barème
Spécialité : BOULANGER	U 20 : Technologie et Lexique Professionnel	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 1 sur 1

1) Matières premières

1.1) L'alvéographe de CHOPIN est l'un des appareils de mesure le plus utilisé pour l'analyse des farines. (6 points au total)

Indiquer les renseignements fournis par cette analyse. (2 points)

Cette analyse nous renseigne sur les qualités plastiques de la farine et sur la force boulangère.

Expliquer à quoi correspondent les symboles inscrits sur le diagramme de l'alvéographe ? (4 points)

P : ténacité (1 point)

L ou G : extensibilité, gonflement (1 point)

P/L : équilibre (1 point)

W : force boulangère (1 point)

1.2) L'indice de chute d'Hagberg est une autre analyse pratiquée sur la farine, sur quoi nous renseigne cette analyse ? (2 points)

Le temps de chute détermine le pouvoir diastasique de la farine.

1.3) Expliquer la signification d'un temps de chute d'Hagberg trop long. (2 points)

Un temps de chute long signifie que la farine a un pouvoir diastasique faible.

1.4) Vous devez travailler une farine qui a un temps de chute long.
Citer trois remèdes possibles pour corriger cette farine, et mener à bien votre panification. (3 points)

Ajouter du malt.

Ajouter de la pâte fermentée.

Augmenter la dose de levure.

Augmenter le pointage.

Augmenter le taux d'hydratation.

Liste non exhaustive

Examen : BREVET PROFESSIONNEL	Session : octobre 2006	Corrigé
Spécialité : BOULANGER	U 20 : Technologie et Lexique Professionnel	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 1 sur 7

2) Méthodes - techniques

2.1) Vous travaillez avec une farine qui manque de ténacité.

Indiquer sept solutions qui corrigent ce problème : (ingrédients, méthodes de fabrication ...)

(7 points)

Ajouter de la pâte fermentée

Réaliser une poolish

Ajouter du levain

Ajouter de l'acide ascorbique

Incorporer du gluten

Augmenter la durée du pointage

Augmenter la température de l'eau de coulage

Diminuer le taux d'hydratation

Plus serrer à la mise en boule et au façonnage

Diminuer la durée de l'apprêt

Liste non exhaustive

2.2) Donner les particularités du pain au levain au niveau de la réglementation. (3 points)

Le pain au levain ne contient pas ou peu de levure industrielle. 0.2% maximum.

2.3) Indiquer les particularités organoleptiques du pain au levain au niveau de sa croûte, de sa mie, de sa saveur, et de sa conservation. (8 points)

Croûte : épaisse et terne souvent recouverte par des petites cloques (2 points)

Mie : alvéolage irrégulier, faible pouvoir d'imbibition, résistante à la mâche (2 points)

Saveur : saveur particulière plutôt acide. (2 points)

Conservation : Très bonne surtout que l'on fabrique souvent de grosses pièces à forme ramassée. (2 points)

2.4) Un confrère fait appel à vos connaissances technologiques :

« La mie de mon pain est trop blanche, que puis-je faire ? »

Donnez lui trois remèdes possibles pour obtenir une mie plus crème.

(6 points)

Diminuer la durée du pétrissage

Panifier une farine sans ajout de farine de fève

Incorporer le sel au début du pétrissage

Changer de méthode pétrissage

Changer de farine, utiliser du type 65.

Utiliser moins de levure et augmenter du pointage

Liste non exhaustive

Examen : BREVET PROFESSIONNEL	Session : octobre 2006	Corrigé
Spécialité : BOULANGER	U 20 : Technologie et Lexique Professionnel	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 2 sur 7

3) Matériel

3.1) Citez les 2 types de pétrins les plus utilisés en boulangerie. (2x 1 point)

Le pétrin à spiral

le pétrin à axe oblique

3.2) Donnez les avantages et les inconvénients de chacun.
(8 points pour le tableau)

Pétrin	Avantages	Inconvénients
Spiral	Rapidité de pétrissage Possibilité de pétrir de petites Quantités 10% du maximum Diminution de l'oxydation	Chauffe les pâtes Frasage difficile. ...
Axe Oblique	Adapté à tous types de pétrissage Correction plus facile des pâtes.	Plage d'utilisation réduite(impossible de pétrir de petites quantités). ...

Liste non exhaustive

Examen : BREVET PROFESSIONNEL	Session : octobre 2006	Corrigé
Spécialité : BOULANGER	U 20 : Technologie et Lexique Professionnel	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 3 sur 7

4) Hygiène et sécurité

4.1) Vous avez en charge la formation d'un jeune apprenti.
Indiquer le protocole de nettoyage d'un plan de travail. (4 points)

Se munir d'un seau, d'une brosse, d'une lavette propre chaque jour, de produit détergent agréé.

Passer la lavette sur le plan de travail, avec une solution de produit détergent.

Laisser agir le produit comme indiqué sur la notice.

Rincer à l'aide d'une lavette et à l'eau claire.

Essuyer et sécher éventuellement à l'aide de papier à usage unique et jetable.

4.2) Le nettoyage et la désinfection des mains est une étape primordiale dans le respect des règles d'hygiène. Le boulanger doit être équipé d'un matériel permettant d'effectuer cette opération efficacement.

Indiquer trois équipements faisant partie du poste de nettoyage des mains.

(3 points)

Savon bactéricide.

Brosse à ongles.

Lave-mains à commande non manuelle.

Essuie-tout à usage unique.

Seau sans couvercle placé sous le lave-mains pour recevoir le papier à usage unique.

4.3) Préciser à quels moments il est indispensable de se laver les mains, donnez trois réponses.

(3 points)

En arrivant au travail.

A la sortie des W C.

Après avoir touché des produits contaminant (fruits, légumes, livraison de colis, poubelles, etc....)

Avant et après avoir touché des œufs.

Après s'être mouché ou avoir éternué.

Examen : BREVET PROFESSIONNEL	Session : octobre 2006	Corrigé
Spécialité : BOULANGER	U 20 : Technologie et Lexique Professionnel	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 4 sur 7

4.4) Décrire les règles d'hygiène nécessaires à la conservation et à la manipulation des œufs et ovo produits pendant leurs utilisations.

(8 points 4 x 2 points)

	Oeufs	Ovo produits
Conservation	Par le froid, se référer à la D.L.U.O. qui est en général de 15 jours à 1 mois	Liquide en brique, conservation de 7 à 28 jours. Par congélation (U.H.T) ou dessiccation quelques mois à 1 an.
Manipulation:	La manipulation des œufs est délicate car la coquille contient des germes. Casser les œufs 1 par un dans un récipient et vider dans un autre récipient, se laver les mains, laver le premier récipient et le tour, puis prendre le second récipient et continuer son travail. Ne pas pratiquer le cornage.	Utiliser normalement les œufs une fois décongelés. 1 litre contient environ 20 œufs entiers. Utiliser rapidement après décongélation ou ouverture de brique. Veillez à une hygiène rigoureuse lors des manipulations. Filmer les récipients qui contiennent les œufs.

Examen : BREVET PROFESSIONNEL	Session : octobre 2006	Corrigé
Spécialité : BOULANGER	U 20 : Technologie et Lexique Professionnel	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 5 sur 7

5) Réglementation

5.1) Vous devez réaliser du Pain de tradition française.

Indiquer la réglementation en vigueur pour cette fabrication et donner ses caractéristiques organoleptiques ; son aspect extérieur et son aspect intérieur.

(10 points au total)

➤ réglementation en vigueur (4 points)

Utiliser exclusivement de la farine de tradition Française, sans additifs (sauf ceux réglementés et ceux issus du grain de blé), et aucune surgélation à aucun stade de la fabrication jusqu'à la vente au consommateur final.

➤ caractéristiques organoleptiques (3 points)

Bon produit général, bel aspect, bonne conservation, bon goût du produit (de froment).

➤ aspect extérieur (2 points)

Bel aspect, volume correct, croûte légèrement épaisses, jolies grignes.

➤ aspect intérieur (1 point)

Mie crème et légèrement alvéolée

Examen : BREVET PROFESSIONNEL	Session : octobre 2006	Corrigé
Spécialité : BOULANGER	U 20 : Technologie et Lexique Professionnel	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 6 sur 7