

Session octobre 2006

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

TECHNOLOGIE ET
LEXIQUE
PROFESSIONNEL

U.20

SUJET

Coefficient : 4

Durée : 2 heures

1) Matières premières

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

Indiquer les renseignements fournis par cette analyse.

Expliquer à quoi correspondent les symboles inscrits sur le diagramme de l'alvéographe ?

1.2) L'indice de chute d'Hagberg est une autre analyse pratiquée sur la farine.

Indiquer les renseignements fournis par cette analyse.

1.3) Expliquer la signification d'un temps de chute d'Hagberg trop long ?

Examen : BREVET PROFESSIONNEL	Session : octobre 2006	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U 20 : Technologie et Lexique Professionnel	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 1 sur 10

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.

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 ...)

Examen : BREVET PROFESSIONNEL	Session : octobre 2006	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U 20 : Technologie et Lexique Professionnel	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 2 sur 10

2.2) Donner les particularités du pain au levain au niveau de la réglementation ?

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.

Examen : BREVET PROFESSIONNEL	Session : octobre 2006	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U 20 : Technologie et Lexique Professionnel	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 3 sur 10

2.4) Un confrère fait appel à vos connaissances technologiques :
 « La mie de mon pain est trop blanche, que puis-je faire ? »
 Donner lui trois remèdes possibles pour obtenir une mie plus crème.

Examen : BREVET PROFESSIONNEL	Session : octobre 2006	SUJET
Spécialité : BOULANGER		U 20 : Technologie et Lexique Professionnel
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 4 sur 10

3) Matériel

3.1) Citer les 2 types de pétrins les plus utilisés en boulangerie.

3.2) Donner les avantages et les inconvénients de chacun.

Pétrin	Avantages	Inconvénients

Examen : BREVET PROFESSIONNEL	Session : octobre 2006	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U 20 : Technologie et Lexique Professionnel	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 5 sur 10

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.

4.2) 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.

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

Examen : BREVET PROFESSIONNEL	Session : octobre 2006	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U 20 : Technologie et Lexique Professionnel	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 6 sur 10

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

	Oeufs	Ovo produits
Conservation		
Manipulation		

Examen : BREVET PROFESSIONNEL	Session : octobre 2006	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U 20 : Technologie et Lexique Professionnel	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 7 sur 10

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.

- Réglementation en vigueur

- Caractéristiques organoleptiques

Examen : BREVET PROFESSIONNEL	Session : octobre 2006	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U 20 : Technologie et Lexique Professionnel	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 8 sur 10

- Aspect extérieur

- Aspect intérieur

Examen : BREVET PROFESSIONNEL	Session : octobre 2006	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U 20 : Technologie et Lexique Professionnel	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 9 sur 10

6) Lexique

6.1) Traduire les vingt termes professionnels dans une langue étrangère (anglais, allemand, espagnol ou italien).

Français	Langue étrangère choisie :
La farine	
Le sucre	
L'eau	
L'œuf	
La levure	
Le beurre	
Le sel	
Le lait	
Le pétrissage	
Le pointage	
Le façonnage	
La cuisson	
Le pétrin	
La façonneuse	
Le four	
Le pain	
La mie	
La croûte	
La pâte	
Le boulanger	

Examen : BREVET PROFESSIONNEL	Session : octobre 2006	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U 20 : Technologie et Lexique Professionnel	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 10 sur 10