

# CAP BOULANGER

## EP1 – Préparation d'une production Coef. 4

Parties du sujet	Barème établi	Note à reporter
<b>1<sup>ère</sup> partie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Etablir la fiche technique de la commande. .... / 8 points</li> <li>▪ Exprimer des connaissances sur les matières premières. .... / 5 points</li> <li>▪ Exprimer des connaissances sur les équipements. .... / 1 point</li> </ul>		
<b>TOTAL 1<sup>ère</sup> partie</b>	..... / 14 points	..... / 14 points
<b>2<sup>ème</sup> partie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Exprimer des connaissances sur les sciences appliquées. .... / 4 points</li> </ul>		
<b>TOTAL 2<sup>ème</sup> partie</b>	..... / 4 points	..... / 4 points
<b>3<sup>ème</sup> partie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Exprimer des connaissances sur l'entreprise et son environnement économique, juridique et social. .... / 2 points</li> </ul>		
<b>TOTAL 3<sup>ème</sup> partie</b>	..... / 2 points	..... / 2 points
<b>TOTAL GENERAL</b>		.... / 20  Note exprimée en pts entiers ou demi-points

<b>Groupement interacadémique II</b>	<b>Session de juin 2006</b>	<b>Facultatif : code</b>
Ne rien inscrire dans cette case	<b>CAP BOULANGER</b>	
	<b>E.P.1 – PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION</b>	
	<b>Sujet</b>	Durée : 2 heures    Coef : 4    1/10
<del>Ne rien</del> inscrire dans cette case	<b>Nom :</b>	<b>Prénoms :</b>
	<b>N° d'inscription :</b>	
<b>CAP BOULANGER</b>	<b>E.P.1 – PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION</b>	

**Première partie : (14 points)**

**Etablir la fiche technique de la commande (8 points)**

**Exprimer des connaissances sur les matières premières et les équipements (6 points)**

## COMMANDE

Établir les fiches techniques de la commande en prenant en compte les éléments suivants :

➤ **Pain tradition française :**

- sur pâte fermentée,
- pétrissage amélioré.

Commande	Masse unitaire de pâte	Masse de pâte par catégorie
12 pains	550g	
14 baguettes	350g	
6 Bâtards	330g	
24 petits pains	100g	
	<b>TOTAL</b>	

0,5 point

➤ **Pain de campagne :**

- sur pâte fermentée,
- farine de seigle 25% du poids de farine
- pétrissage suivant recette.

Commande	masse unitaire de pâte	Masse de pâte par catégorie
18 Pièces	650g	
	<b>TOTAL</b>	

0,5 point

➤ **Pâte feuilletée levée :**

Commande	Masse unitaire de pâte	Masse de pâte par catégorie
24 croissants	65g	
24 pains au chocolat	65g	
	<b>TOTAL</b>	

0,25 point

➤ **Pâte pain au lait :**

Commande	Masse unitaire de pâte	Masse de pâte par catégorie
8 couronnes	300g	
15 pièces	70g	
	<b>TOTAL</b>	

0,25 point

## FICHE TECHNIQUE

### Pain de tradition française

Indiquer les quantités de matières premières nécessaires et le procédé de fabrication pour la commande

**1,5 point**

Ingrédients	Quantités de base	Quantités à mettre en œuvre
Farine de tradition :		
Eau :		
Sel :		
Levure :		
Pâte fermentée		
<b>Masse :</b>		

Procédé de fabrication			
Températures		Pétrissage	Durées
De base	°C	en 1 <sup>ère</sup> vitesse	
Du fournil	19°C	en 2 <sup>ème</sup> vitesse	
De la farine	18°C	du pointage	
De l'eau	°C	de l'apprêt	
De la cuisson	°C	de cuisson :	

### Pain de campagne

Indiquer les quantités de matières premières nécessaires et le procédé de fabrication pour la commande

**1,5 point**

Ingrédients	Quantités de base	Quantités à mettre en œuvre
Farine T65 :		
Farine de seigle T130		
Eau :		
Sel :		
Levure :		
Pâte fermentée		
<b>Masse :</b>		

Procédé de fabrication			
Températures		Pétrissage	Durées
De base	°C	1 <sup>ère</sup> vitesse	
Du fournil	19 °C	2 <sup>ème</sup> vitesse	
De la farine	18 °C	Du pointage	
De l'eau	°C	De l'apprêt	
De la cuisson	°C	Cuisson	

CAP BOULANGER	2006
E.P.1 – PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION	3/10

# FICHE TECHNIQUE

## Viennoiseries

**0,75 point**

Pâte levée feuilletée (croissants) Pétrissage mécanique.		
Matières premières	Quantité	Procédé de fabrication ou commande
Farine : Sel : Sucre : Levure : Œufs : Eau ou lait : Poudre de lait : Beurre de pétrissage : Beurre de tourage : Pâte fermentée :	1000g	<u>Température :</u> ■ de la cuisson : °C <u>Pétrissage :</u> ■ durée en 1 <sup>ère</sup> vitesse : ■ durée en 2 <sup>ème</sup> vitesse : <u>Durée de fermentation :</u> ■ à température ambiante : ■ au froid : ■ nombre de tours : ■ durée de l'apprêt : ■ durée de cuisson :

**0,75 point**

Pâte levée (pain au lait) Pétrissage mécanique.		
Matières premières	Quantité	Procédé de fabrication ou commande
Farine de force : Sel : Levure : Eau ou lait : Sucre : Œufs : Beurre : Poudre de lait :	1000g	<u>Température :</u> de la cuisson : °C <u>Pétrissage :</u> durée en 1 <sup>ère</sup> vitesse : durée en 2 <sup>ème</sup> vitesse : <u>Durée de fermentation :</u> ■ à température ambiante : ■ au froid : ■ durée de l'apprêt : ■ Durée de cuisson :

### Organisation du travail

Impératif d'organisation :

Utiliser ce tableau pour établir votre travail à réaliser sur 7 heures.

**2 points**

	1h	2h	3h	4h	5h	6h
Pain tradition						
Campagne						
Croissant						
Pain au lait						

Légende : 1 carreau = 15'

Bleu ou P = pétrissage

Rouge ou C = cuisson

Jaune ou vert ou T = manipulation (pesage, façonnage, tourage, détaillage).

CAP BOULANGER	2006
E.P.1 – PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION	4/10

**Connaissances sur les matières premières**

1) Citer les différentes étapes de la mouture. (1 point)

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

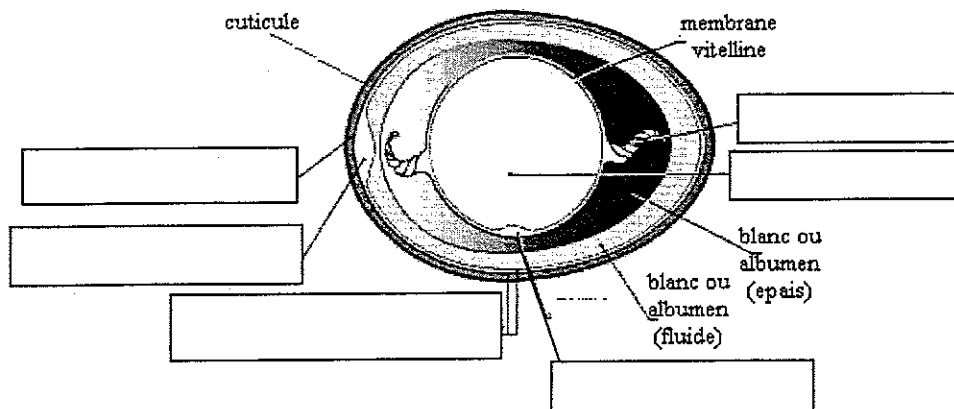
2) Citer trois produits fabriqués avec de la farine de seigle en boulangerie et donner pour chacun d'eux le pourcentage minimum de seigle exigé par la réglementation. (1,5 point)

Produits	Pourcentage minimum de seigle exigé
.....	.....
.....	.....
.....	.....

3) Citer le rôle de la levure en panification. (1 point)

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

4) Compléter le schéma de l'œuf. (1,5 point)



Connaissances sur les équipements

1) Indiquer 4 précautions à prendre pour limiter les émissions de poussières. (1 point)

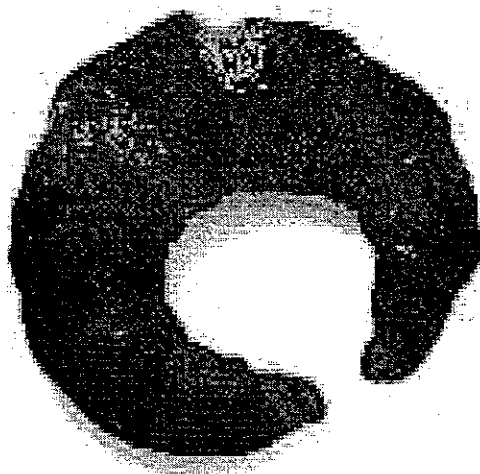
- .....
- .....
- .....
- .....

CAP BOULANGER	2006
E.P.1 – PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION	6/10

**2<sup>ème</sup> partie : (4 points)**

**Exprimer des connaissances sur les sciences appliquées.**

1. A partir de l'étiquette suivante :



**Valeur Nutritionnelle  
de 100 g de croissant**

glucides :	47 g
protides :	9 g
lipides :	20 g
sels minéraux :	
sodium :	800 mg
calcium :	30 mg
potassium :	120 mg
magnésium :	15 mg

1.1. Compléter le tableau, ci-dessous, en indiquant le rôle des composants alimentaires d'un croissant : (1 point)

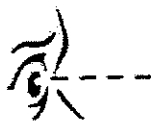


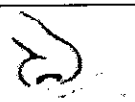

Composants alimentaires du croissant	Citer le rôle principal
Glucide	..... .....
Protide	..... .....
Lipide	..... .....
Calcium	..... .....

1.2. Citer le glucide à absorption lente présent dans le croissant : (0,25 point)

- .....

2. Lors de la dégustation d'un croissant, tous les organes des sens interviennent pour percevoir les propriétés organoleptiques.

Compléter le tableau ci-dessous. (1,25 point)

Les organes	Les sens	Les propriétés organoleptiques
	.....	Couleur, taille, forme, aspect...
	.....	Son : craquant, croustillant...
	Toucher (et sensibilités chimiques, thermiques, douloureuse)	.....
	.....	Odeur arôme
	Goût	.....

3. Lire le texte et répondre aux questions :

***L'installation au gaz.***

*Le gaz naturel est une source d'énergie très utilisée en boulangerie. C'est une énergie propre dont le coût d'achat est faible. Le gaz naturel demande peu d'investissement et ne nécessite aucun stockage. Mais, le boulanger lors de l'installation du gaz dans ses locaux doit respecter un certain nombre de règles.*

*Le gaz naturel correspond à un mélange d'hydrocarbures, composé essentiellement de méthane. Les appareils fonctionnant au gaz naturel doivent être raccordés à un conduit d'évacuation des produits de combustion.*

*Tout local entreposant des récipients de butane ou de propane doit être ventilé. Il est interdit de conserver dans un local plus d'un récipient de butane supérieur à 10 L non branché.*

*Les récipients de propane supérieurs à 6,5 L doivent être entreposés à l'extérieur, sauf s'ils sont entreposés dans une niche qui s'ouvre vers l'extérieur et séparés à l'intérieur par des murs incombustibles de degré coupe feu une heure.*

*Les récipients d'hydrocarbures liquéfiés ne doivent pas être disposés sous le rayonnement d'une source de chaleur qui pourrait dépasser 50°C.*

3.1. Citer les 3 combustibles évoqués par le texte : (0,75 point)

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

CAP BOULANGER	2006
E.P.1 – PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION	8/10



3.2. Citer l'origine du méthane : (0,25 point)

- .....

3.3. Citer un avantage et un inconvénient de l'utilisation du méthane. (0,5 point)

Avantage	Inconvénient
• .....	• .....

CAP BOULANGER	2006
E.P.1 – PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION	9/10

**3<sup>ème</sup> partie : (2 points)**

**Exprimer des connaissances sur l'entreprise et son environnement économique, juridique et social.**

**Documents commerciaux**

1 - Compléter la fiche ci-dessous à partir des informations suivantes en sachant que la méthode utilisée est la méthode du premier entré, premier sorti.

- Le stock de farine de seigle le 5 juin 2006 est de 6 sacs de 25 kg pour un montant total de 81 €.
- Le 6 juin, bon d'entrée n° A55 (facture n°1145) de 15 sacs de 25 kg à 14 € le sac.
- Le 8 juin, le bon de sortie n°S25 indique la sortie pour le laboratoire de 12 sacs.

Fiche de stock : farine de seigle (sac de 25 kg) (1 point)

Date	Nature du bon	N° du bon	Entrées			Sorties			Stock		
			Qté	PU	Montant	Qté	PU	Montant	Qté	PU	Montant

**Initiation économique et juridique**

**Etat Région Département**

2 – Qui détient le pouvoir exécutif en France? (2 éléments de réponse à donner) (0,50 point)

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

3 – Qui vote les lois en France ? Cocher la ou les bonne(s) réponse(s). (0,25 point)

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> le Premier Ministre                       | <input type="checkbox"/> les Conseillers Généraux      |
| <input type="checkbox"/> le Ministre de l'Économie et des Finances | <input type="checkbox"/> les Sénateurs                 |
| <input type="checkbox"/> les Députés                               | <input type="checkbox"/> le Président de la République |

4 – Qui sont les représentants élus ? (0,25 point)

- de la Région : les conseillers .....
- du Département : les conseillers .....

CAP BOULANGER	2006
E.P.1 – PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION	10/10