

# TECHNOLOGIE

1 – L'agence française de sécurité sanitaire des aliments a recommandé de faire baisser la consommation de sel en France. **(5 points)**

a) Indiquer le dosage de sel recommandé dans la pâte à pain :

- pour 1 kg de farine

.....  
 .....

- pour 1 litre d'eau

.....  
 .....

b) La présence du sel se manifeste tout au long de la panification :  
 Donner deux rôles du sel durant chacune des étapes de la panification :

- au pétrissage :

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

- pendant la fermentation :

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

GROUPEMENT ACADÉMIQUE II	SESSION 2006	FACULTATIF : CODE	
NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE CASE	<b>BEP ALIMENTATION – Option : BOULANGER</b>		
	<b>EP2 – PARTIE TECHNOLOGIE</b>		
	<b>SUJET</b>	DURÉE : 1 h 00	COEFFICIENT : 5
<del>S</del>	NOM :	PRÉNOMS :	N° D'INSCRIPTION :
NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE CASE	BEP ALIMENTATION – Option : BOULANGER	EP2 – PARTIE TECHNOLOGIE	

- au cours de la cuisson :

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

- après la cuisson :

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

2 – La législation française autorise l'utilisation de certains améliorants en panification. (4 points)

a) Citer deux améliorants qui agissent sur la ténacité des pâtes et indiquer les circonstances dans lesquelles, le boulanger est appelé à les utiliser.

Améliorants	Utilisation
• .....	• .....
• .....	• .....

3 – Citer quatre procédés pour améliorer la conservation du lait. (2 points)

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

4 – Le boulanger dispose de différentes méthodes de fermentation panaire. (4 points)  
Donner le nom de quatre méthodes utilisées aujourd'hui en France.

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

BEP ALIMENTATION – Option : BOULANGER	2006
EP2 – PARTIE TECHNOLOGIE	2/3

5 – Indiquer les conditions à respecter pour qu'un boulanger puisse vendre du pain à l'appellation « pain au levain naturel ». (2 points)

.....

.....

.....

.....

6 – Expliquer sommairement le fonctionnement d'un four à tubes annulaires. (3 points)

.....

.....

.....

.....

.....

BEP ALIMENTATION – Option : BOULANGER	2006
EP2 – PARTIE TECHNOLOGIE	3/3