

Vous travaillez à la boulangerie

« Au Croissant Chaud »

Différentes études vous sont confiées

PARTIES DU SUJET	BARÈME
<p><u>PREMIÈRE PARTIE :</u></p> <p>Connaissance des matières premières utilisées en boulangerie et Viennoiserie. Connaissance des matériels utilisés et des règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels liés aux matériels.</p> / 50 points
<p><u>DEUXIEME PARTIE :</u></p> <p>Connaissance des sciences appliquées à la profession.</p> / 30 points
<p><u>TROISIEME PARTIE :</u></p> <p>Connaissance de l'entreprise de boulangerie et de son environnement économique, juridique et social.</p> / 20 points
<p>TOTAL sur 100</p> / 100 points

	Session 2007	Facultatif : code	
Examen et spécialité MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE			
Intitulé de l'épreuve E2 : Environnement Technologique, scientifique et commerciale de la Production			
Type SUJET	Durée 2 heures	Coefficient : 5	N° de page / total : 1/11

PREMIERE PARTIE: (50 points)

Connaissances des matières premières utilisées en boulangerie et viennoiserie.
Connaissances des matériels utilisés et des règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels liés aux matériels

Question 1 :

a) Préciser les différentes étapes de la mouture du blé et le rôle de chacune **12 points**

Étapes	Rôles

b) Citer 3 types de farine de seigle et pour chacune d'entre elles une fabrication en boulangerie. **6 points**

Types	Fabrication

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	Code
E.2 – Environnement Technologique, Scientifique et Commercial de la Production.	2/11

Question 2 :

Nommer les différents rôles du sel en boulangerie sur les pâtes et sur le Pain.

8 points

La pâte
Le pain

Citer deux exemples d'utilisation en boulangerie d'un produit à base de cacao.

4 points

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

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	Code
E.2 – Environnement Technologique, Scientifique et Commercial de la Production.	3/11

Question 4 :

20 points

a) Citer trois avantages et trois inconvénients de l'utilisation d'une chambre à farine (6 x 2 = 12 points)

Avantages	Inconvénients

b) Citer 4 dispositifs de sécurité mécanique sur ces différents matériels de boulangerie (4 x 2 = 8 points)

Matériel	Système de sécurité

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	Code
E.2 – Environnement Technologique, Scientifique et Commercial de la Production.	4/11

DEUXIEME PARTIE : (30 points)**Sciences appliquées à la profession.**

1 Un boulanger prépare un pétrin pour fabriquer de la brioche. Sa recette de base est la suivante :

7,5 points

- 1 kg de farine
- 140 g de sucre
- 20 g de sel
- 10 œufs
- 500 g de beurre
- 40 g de levure

1.1. Préciser dans le tableau ci-dessous les constituants alimentaires principaux correspondant à ces ingrédients :

INGRÉDIENTS	CONSTITUANTS ALIMENTAIRES
Farine	-
Sucre	-
Œufs	-
Beurre	-

1.2. Citer :

- le nom de la protéine du blanc d'œuf.
-

- le nom de la protéine du jaune d'œuf.
-

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	Code
E.2 – Environnement Technologique, Scientifique et Commercial de la Production.	5/11

1.3 Indiquer une expérience simple permettant de mettre en évidence les protéines du blanc d'œuf.

-

1.4 Nommer le résultat de l'action de la chaleur sur le blanc d'œuf.

-

1.5 Indiquer un autre moyen chimique permettant d'obtenir le même résultat.

-

2 Au cours du pétrissage, l'eau agit sur la farine pour former un réseau élastique. **1 point**
Nommer ce réseau élastique.

-

3 Nommer le micro-organisme responsable de la fermentation dans la brioche. **1 point**

-

4 Préciser le type de fermentation se déroulant au cours de la fabrication de la brioche. **1 point**

-

5 Nommer les produits de la fermentation. **2 points**

-

6 Si le temps de fermentation est prolongé, indiquer le nouveau produit formé dans ce cas. **1 point**

-

7 Donner l'incidence sur les qualités organoleptique de la brioche. **1 point**

-

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

Code

E.2 – Environnement Technologique, Scientifique et Commercial de la Production.

6/11

8. Dans une cafétéria un client choisit pour dessert une viennoiserie à base de crème pâtissière et de fruits confits. En fin de journée il ressent des troubles digestifs.

4 points

8.1. Préciser le produit sensible, ayant servi à la fabrication de cette pâtisserie et pouvant être à l'origine de ces troubles digestifs.

-

8.2. Nommer le nom du germe (micro-organisme) responsable d'une telle infection.

-

8.3. Citer deux raisons susceptibles d'expliquer la contamination de ce produit.

-

-

9. Un boulanger envisage de refaire son fournil :

3 points

9.1. Pour les murs, il a le choix entre une peinture plastifiée, bon marché et apparemment facile d'entretien et un carrelage.

Donner deux conseils pour effectuer son choix. (citer au moins 2 arguments).

-

-

9.2. Pour le sol, il a le choix entre un carrelage lisse, facile d'entretien et bon marché et un carrelage à l'aspect rugueux et plus onéreux. Choisir le carrelage le mieux adapté et justifier votre réponse.

-

10. Lors de la réfection de son fournil, il envisage de revoir les protocoles d'entretien des locaux et matériel.

8,5 points

10.1 Citer les cinq modes de contamination des aliments (« 5M »).

-

-

-

-

-

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	Code
E.2 – Environnement Technologique, Scientifique et Commercial de la Production.	7/11

10.2 Citer trois paramètres entrant dans l'élaboration d'un protocole de nettoyage.

-
-
-

10.3. Indiquer les cinq éléments entrant dans la constitution de la tenue professionnelle et justifier le rôle de chacun.

-
-
-
-
-

10.4. Justifier le choix du coton pour la tenue professionnelle.

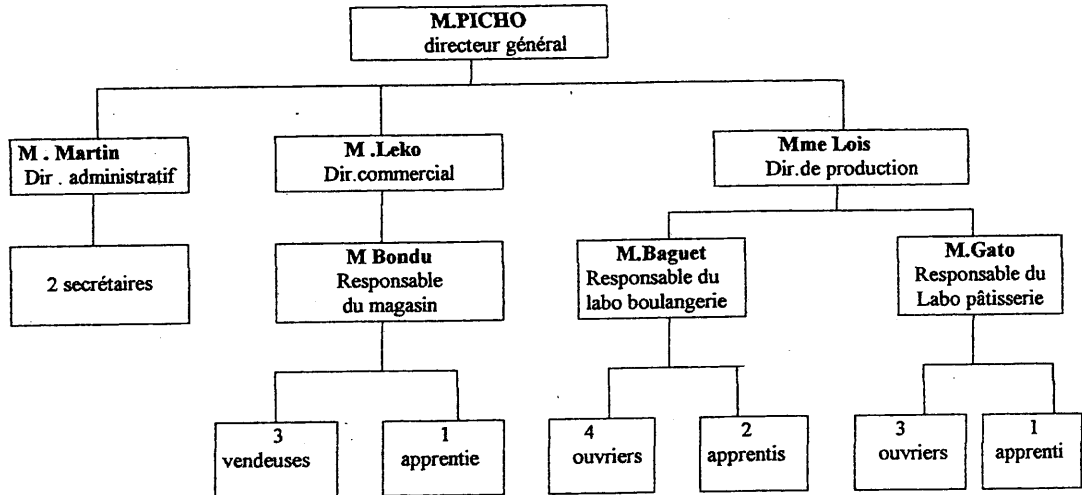
-

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	Code
E.2 – Environnement Technologique, Scientifique et Commercial de la Production.	8/11

TROISIEME PARTIE : (20 points)**Connaissance de l'entreprise de boulangerie et de son environnement économique, juridique et social**

Vous êtes amené(e) à étudier l'organisation d'une grande structure en boulangerie pâtisserie.

Les documents 1 et 2 sont indépendants.

Document 1**7 points**

À partir de l'organigramme de la société PICHÔ. Travail à faire :

- Vous venez d'obtenir votre diplôme. Repérer votre place dans l'organigramme.
Entourer la casse correspondante
- Indiquer la direction à laquelle vous êtes rattaché(e).
.....
- Préciser la direction qui s'occupe de la promotion des produits.
.....
- Donner la direction à laquelle doit s'adresser un ouvrier pour bénéficier de la formation continue.
.....
- Calculer l'effectif de la Société PICHÔ.
.....
- Préciser le nom de votre responsable hiérarchique.
.....

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	Code
E.2 – Environnement Technologique, Scientifique et Commercial de la Production.	9/11

Document 2

LES GRANDS MOULINS DU NORD		BON DE RÉCEPTION N°45		
Place du la nation 59000 LILLE Tél. : 03.27.62.99.05 Télécopie : 03.27.62.99.15				
Boulangerie Au Croissant Chaud Place du commerce 59000 LILLE				
Nos références	Désignation	Unité de vente	Quantité	P.U.H.T.
CD 462	Farine Type 170	Sac de 30 kg	5	15.90
Observation Port forfaitaire				5.00

Remarque : Le coût unitaire H.T. inclut les éléments suivants :

- Port
- Frais de gestion (5% du montant H.T + Port).
- Le coût de transport : 40 centimes d'euros par carton
- Puis 10 % pour des frais de gestion (calculés sur prix unitaire H.T. + coût de transports)

Calculer le coût d'achat unitaire H.T. d'un kg de farine. Justifiez vos calculs.

3 points

Hors. Taxes		
Coût de transport		
Frais de gestion		
Coût d'achat unitaire		

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	Code
E.2 – Environnement Technologique, Scientifique et Commercial de la Production.	10/11

Compléter la fiche de coût des matières pour la production de 100 croissants
(calcul avec 3 décimales)

10 Points

Ingrédients	Quantités	Prix H.T.	Montants
Farine T55	2,5 kg	0,52 € le kg
Beurre	1,250 kg	5,50 € le kg
Eau	1,100 kg	PM
Œufs	6	1,02 € la douzaine
Levure	0,100 kg	1,73 € le kg
Sel	0,050 kg	PM
Sucre semoule	250 g	1,37 € le kg
Coût total des matières H.T.		
Coût des matières H.T. pour 1 croissant		
Coût des matières TTC pour 1 croissant (TVA 5,50 %)		

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	Code
E.2 – Environnement Technologique, Scientifique et Commercial de la Production.	11/11