

Session Octobre 2007

*BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER*

TECHNOLOGIE ET  
LEXIQUE  
PROFESSIONNEL EN  
LANGUE VIVANTE

U.20

*SUJET*

*Coefficient : 4*

*Durée : 2 heures*

↳ **1ère Partie : LES MATIERES PREMIERES**

**1.1)**

Vous utilisez de la farine de tradition pour la fabrication du pain « de tradition » :  
Donner la composition de la farine de tradition de **type 65** :

**Composition :**

<b>Composants</b>	<b>%</b>

**1.2)**

La loi régleme la composition de la farine de tradition en matière de produits correcteurs.

Indiquer quels sont les produits correcteurs autorisés dans la composition de la farine de tradition ainsi que les pourcentages autorisés.

**Produits correcteurs autorisés :**

<b>Produit(s) correcteur(s)</b>	<b>%</b>

<b>Examen : Brevet Professionnel</b>	<b>Session : Octobre 2007</b>	<b>Sujet</b>
<b>Spécialité : Boulanger</b>	<b>U 20 : Technologie et lexique professionnel</b>	
<b>Temps alloué : 2 heures</b>	<b>Coefficient : 4</b>	<b>Page 1 /9</b>

**1.3)**

Pour vérifier la qualité de sa farine le meunier est amené à procéder à divers tests et analyses sur la farine, quels sont les renseignements que nous apporte l'alvéogramme CHOPIN ?

Donner 3 réponses

-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----

↳ **2ème Partie TECHNIQUES DE FABRICATION**

**2.1)**

Quels sont les composants de la farine qui influencent la fermentation des pâtes ?

Donner 4 réponses.

-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----

Examen : Brevet Professionnel	Session : Octobre 2007	Sujet
Spécialité : Boulanger	U 20 : Technologie et lexique professionnel	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 2 /9

**2.2)**

A l'aide d'un tableau ou d'un schéma, expliquez le mécanisme de la fermentation panaire et de dégradation des sucres.

<b>Examen</b> : Brevet Professionnel	<b>Session</b> : Octobre 2007	<b>Sujet</b>
<b>Spécialité</b> : Boulanger	<b>U 20 : Technologie et lexique professionnel</b>	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 3 /9

**2.3)**

Le gluten, composant important de la farine joue un rôle primordial dans la panification du pain.

a) Citer le nom des deux matières azotées qui forment le gluten.

-----  
-----

b) Indiquer les quatre rôles du gluten dans les différentes étapes de panification :

-----  
-----  
-----  
-----

↳ **3ème Partie : LES PRODUITS FABRIQUES**

**3.1)**

Vous lisez la composition d'une farine prête à l'emploi pour la fabrication de pains dits "spéciaux". L'étiquette mentionne la présence de : E 300 et E 330.

Donner le nom de ces deux additifs et indiquer leur rôle respectif :

a) Le nom :

E 300 -----  
-----  
-----

E 330. -----  
-----  
-----

Examen : Brevet Professionnel		Session : Octobre 2007	Sujet
Spécialité : Boulanger		U 20 : Technologie et lexique professionnel	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 4 /9	

b) Le rôle : (donner 2 réponses pour chacun).

E 300 -----  
-----  
-----  
-----  
-----

E 330. -----  
-----  
-----  
-----  
-----

**3.2)**

Pour fabriquer et vendre du pain biologique sous LOGO AB, il suffit de respecter quatre règles. Citer les.

-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----

Examen : Brevet Professionnel		Session : Octobre 2007	Sujet
Spécialité : Boulanger		U 20 : Technologie et lexique professionnel	
Temps alloué : 2 heures		Coefficient : 4	Page 5 /9

**3.3)**

La farine de seigle, après la farine de blé, est celle qui est la plus utilisée dans la boulangerie.

a) Quelles sont les précautions à prendre lors de la panification du pain de seigle ?  
(Donner 3 réponses)

b) Citez trois sortes de pain contenant de la farine de seigle et précisez, pour chacun d'eux, la proportion de farine de seigle utilisée.

a) -----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----

b) -----  
-----  
-----  
-----  
-----

↳ **4ème Partie : MATIERES PREMIERES ANNEXES**

**4.1)**

Le beurre est un ingrédient utilisé pour la réalisation des produits de boulangerie.  
Donner les différentes étapes de la fabrication du beurre.

-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----

Examen : Brevet Professionnel	Session : Octobre 2007	Sujet
Spécialité : Boulanger	U 20 : Technologie et lexique professionnel	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 6 /9

**4.2)**

Donner la composition du beurre : ingrédients et %.

---

---

---

---

**4.3)**

On distingue selon l'usage : des beurres gras, secs ou fractionnés, expliquer cette distinction entre les beurres ?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Examen : Brevet Professionnel		Session : Octobre 2007	Sujet
Spécialité : Boulanger		U 20 : Technologie et lexique professionnel	
Temps alloué : 2 heures		Coefficient : 4	Page 7 /9



↳ **5ème Partie : ENERGIE EQUIPEMENT**

**5.1)**

Citer les différents organes de protection obligatoires sur les pétrins et sur les façonneuses.

Donner 4 réponses :

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

↳ **6ème Partie : HYGIENE ET PREVENTION AUX RISQUES DU METIER.**

**6.1)**

Indiquer trois règles à respecter pour prévenir tout risque d'accident.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

<b>Examen</b> : Brevet Professionnel	<b>Session</b> : Octobre 2007	<b>Sujet</b>
<b>Spécialité</b> : Boulanger	<b>U 20 : Technologie et lexique professionnel</b>	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 8 /9

↳ **7ème Partie : LEXIQUE PROFESSIONNEL**

**7.1)**

Traduire dans une langue étrangère (anglais ou allemand ou espagnol ou italien) les 20 termes indiqués dans le tableau :

Français	Langue choisie			
	Anglais	Allemand	Espagnol	Italien
Farine				
Sel				
Œuf				
Margarine				
Levain				
Lait				
Pointage				
Boulage				
Cuisson				
Pétrin				
Façonneuse				
Four				
Pain				
Viennoiserie				
Boulangier				
Fermentation				
Pâte				
Force				
Coupe				
Mie				

<b>Examen</b> : Brevet Professionnel	<b>Session</b> : Octobre 2007	<b>Sujet</b>
<b>Spécialité</b> : Boulanger	<b>U 20 : Technologie et lexique professionnel</b>	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 9 /9