

Session Juin 2007

*BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER*

TECHNOLOGIE ET  
LEXIQUE  
PROFESSIONNEL EN  
LANGUE VIVANTE

U.20

*SUJET*

*Coefficient : 4*

*Durée : 2 heures*



1.3) Le taux de cendre est une des analyses faites sur la farine au moulin.

Définir :

Le taux de cendres, à quoi sert-il ?

Quelles indications apporte au boulanger la connaissance du taux de Cendres ?

⇒ Définir le taux de cendres, a quoi sert-il ? :

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

⇒ Quelles indications apporte le taux de cendres au boulanger ? :

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

1.4) Le sel est un composant important de la pâte à pain, son oubli se remarque immanquablement.

Indiquer quels sont les rôles technologiques du sel :

Donnez 4 réponses :

⇒ -----  
⇒ -----  
⇒ -----  
⇒ -----

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





2.2) A la sortie du four vous observez que vos pains sont ternes et déchirés, citer quatre causes qui peuvent être à l'origine de ce défaut.

⇒ -----  
⇒ -----  
⇒ -----  
⇒ -----

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

Votre clientèle vous réclame du pain au levain.

3.1) Donner les caractéristiques réglementaires du pain au levain.

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

3.2) Donner les caractéristiques organoleptiques de ce produit.

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

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







↳ **6ème Partie : LEXIQUE PROFESSIONNEL**

6.1) 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
Le batteur				
La diviseuse				
L'armoire de fermentation				
Le four				
Les pains décorés				
Les viennoiseries				
Le pâtissier				
La pâte				
La coupe				
La croûte				
La force				
La farine de blé				
La farine de seigle				
La levure de boulangerie				
Le sel				
Le beurre				
Le lait				
Le pointage				
Le pétrissage				
La cuisson				

<b>Examen</b> : Brevet Professionnel		<b>Session</b> : Juin 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