



CAP BOULANGER

EP1 – Préparation d'une production Coef. 4

Parties du sujet	Barème établi	Note à reporter
<u>1^{ère} partie</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Etablir la fiche technique de la commande. ▪ Exprimer des connaissances sur les matières premières. ▪ Exprimer des connaissances sur les équipements. / 32 points / 20 points / 4 point	
TOTAL 1^{ère} partie / 56 points	... / 56 points
<u>2^{ème} partie</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Exprimer des connaissances sur les sciences appliquées. / 16 points	
TOTAL 2^{ème} partie / 16 points / 16 points
<u>3^{ème} partie</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Exprimer des connaissances sur l'entreprise et son environnement économique, juridique et social. / 8 points	
TOTAL 3^{ème} partie / 8 points / 8 points
TOTAL GENERAL	 / 80

Vous travaillez à la boulangerie **ROYALE**
 Votre employeur monsieur SELIES vous demande d'effectuer les travaux suivants.

		Session 2007	code	
Examen et spécialité : CAP BOULANGER				
Intitulé de l'épreuve : EP1 – PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION				
Type :	SUJET	Durée 2 heures	Coefficient : 4	N° de page 1/10

Première partie :**Établir la fiche technique de la commande (32 points)****Exprimer des connaissances sur les matières premières et les équipements (24 points)****COMMANDE**

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

➤ Pain tradition française :**2 points**

- sur pâte fermentée,
- pétrissage amélioré.

Commande	Masse cuite unitaire	Masse unitaire de pâte	Masse de pâte par catégorie
12 baguettes	250g	350g	
13 pains	400g	550g	
2 épis	250g	350g	
2 bâtards	400g	550g	
24 petits pains	50g	75g	
		TOTAL	

➤ Pain complet :**2 points**

- sur pâte fermentée,
- farine complète,
- pétrissage suivant recette.

Commande	Masse cuite unitaire	masse unitaire de pâte	Masse de pâte par catégorie
12 pains	400g	550g	
		TOTAL	

➤ Pâte feuilletée levée :**1 point**

Commande	Masse unitaire de pâte	Masse de pâte par catégorie
18 croissants	60g	
18 pains au chocolat	60g	
	TOTAL	

➤ Pâte pain au lait :**1 point**

Commande	Masse unitaire de pâte	Masse de pâte par catégorie
2 couronnes	400g	
2 nanterres	300g	
5 navettes	60g	
6 tresses à 1 branche	60g	
	TOTAL	

CAP BOULANGER**2007****E.P.1 – PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION****2/10**

FICHE TECHNIQUE

6 points

Pain de tradition française

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

Ingrédients	Quantité de base	Quantités à mettre en œuvre
Farine de tradition :		
Eau :		
Sel :		
Levure :		
Pâte fermentée		
Masse :		

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

Complet

6 points

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

Ingrédients de base	Quantité de base	Quantités à mettre en œuvre
Farine T 150 :		
Eau :		
Sel :		
Levure :		
Pâte fermentée		
Masse :		

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

CAP BOULANGER	2007
E.P.1 – PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION	3/10

Connaissances sur les matières premières

8 points

1 Indiquer la composition de la farine T55 en reliant les composants par une flèche.

Eau	-
Amidon	-
Matières azotées	-
Sucres	-
Matières grasses	-
Matières minérales	-
Vitamines	-
Son	-

B.P.P.E
1 à 2%
65 à 70%
0,5 à 0,6%
Quelques traces
9 à 12%
Moins de 16%
1,3 à 1,5%

2 Donner deux types et deux caractéristiques de la farine de seigle. 6 points

Types	T.....	T.....
-------	--------	--------

Caractéristiques	1
	2

3 Donner trois rôles de la levure en panification.

3 points

1
2
3

4 Citer quatre actions du sucre en viennoiserie.

3 points

1
2
3
4

CAP BOULANGER	2007
E.P.1 – PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION	5/10

Citer les trois fonctions d'une chambre de pousse.

1	
2	
3	

2^{ème} partie : (16 points)**Exprimer des connaissances sur les sciences appliquées.**

1. Le tableau ci-dessous indique les constituants alimentaires de biscuits d'une célèbre marque : **9,5 points**

Valeur nutritionnelle moyenne	Par sachet : 50 g
Protéines	3,5 g
Fer	2,8 mg
Lipides	8,5 g
Vitamines E	1,75 mg
Glucides	33 g
Calcium	12,5 mg

1.1 Relever les constituants alimentaires énergétiques et indiquer leur rôle dans l'organisme.

Constituants alimentaires énergétiques cités	Rôle dans l'organisme

1.2 relever les constituants alimentaires non énergétiques.

Constituants alimentaires non énergétiques cités

1.3 Indiquer le rôle du calcium dans l'organisme.

CAP BOULANGER	2007
E.P.1 – PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION	7/10

2. Les mycètes sont des organismes uni ou pluricellulaires dont l'habitat est très étendu. **6,5 points**

Parmi les mycètes on distingue :

- **Les moisissures** : Elles peuvent être utiles dans la fabrication de fromage comme *Penicillium roquefortii*.
- **Les levures** : Certaines espèces tels que *saccharomyces cerevisiae* sont utiles lors de la fabrication du pain, du vin et de la bière. Les levures sont aussi responsables d'altération des sirops et des jus de fruits. D'autres comme le *candida* sont responsables de maladies humaines.

2.1 À l'aide du texte ci-dessus citer deux noms de mycètes utiles et leur rôle.

Mycètes utiles	Rôle

2.2 Citer un mycète nuisible et son rôle :

Mycètes nuisibles	Action

2.3 Citer les trois autres types de micro-organismes.

2.4 On parle parfois de micro-organismes pathogènes. Définir le terme.


CAP BOULANGER	2007
E.P.1 – PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION	8/10

3^{ème} partie : (8 points)

Environnement économique juridique et social de l'entreprise

A

sur 4 points

<i>GA GA</i> Annexe à consulter	 Document à rendre avec la copie
Annexe 1 Extrait de la balance	Document A : Analyse des postes de la balance

Monsieur SELIES vous demande d'analyser dans le document A, les résultats de sa boulangerie pour le premier semestre à partir des extraits de la balance reproduits en annexe1.

B

sur 4 points

<i>GA GA</i> Annexe à consulter	 Document à rendre avec la copie
	Document B : Institution politiques

Compléter le document B traitant des institutions politiques.

CAP BOULANGER	2007
E.P.1 – PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION	9/10

ANNEXE 1 : Extraits de la balance de la boulangerie ROYALE

Achats de matières premières	46 000 €
Salaires versés	55 000 €
Charges sur salaires	28 000 €
Loyer	12 000 €
Assurances	5 000 €
Eau	1 000 €
Électricité	7 000 €
Autres charges	3 000 €
Ventes de pains	80 000 €
Ventes de viennoiserie	32 000 €
Ventes de pâtisserie	68 000 €

DOCUMENT A : Analyse des postes de la balance.

1 – Calculer le total des charges.

-

2 – Calculer le total des produits.

-

3 – Calculer le résultat.

-

4 – Préciser la nature du résultat obtenu.

-

DOCUMENT B : Institutions politiques.

Compléter le tableau ci-dessous:

Élections	Représentant	Méthode de consultation	Durée de mandat
Présidentielle	Président	Suffrage universel direct	5 ans
Législatives			
Sénatoriales			6 ans
Municipales	Maire		6 ans
	Conseillers municipaux		

CAP BOULANGER	2007
E.P.1 – PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION	10/10