

Vous travaillez à la boulangerie

## De La Plage à La Rochelle

Différentes études vous sont confiées.

PARTIES DU SUJET	BAREME
<b>1<sup>ière</sup> Partie S1- Matières premières :</b> Connaissance des matières premières utilisées en boulangerie et viennoiserie.	/30
<b>2<sup>ième</sup> Partie S3- Équipement :</b> Connaissance des matériels utilisés et des règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels liés aux matériels.	/20
<b>3<sup>ième</sup> Partie S4- Sciences appliquées :</b> Connaissance des sciences appliquées à la profession.	/30
<b>4<sup>ième</sup> Partie S5- Connaissance de l'entreprise :</b> Connaissance de l'entreprise de boulangerie et de son environnement économique, juridique et social.	/20
<b>Total</b>	<b>/100</b>

	Session :	2008	Facultatif : code
Examen et spécialité <b>MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE</b>			
Intitulé de l'épreuve <b>E2 : Environnement Technologique, scientifique et commercial de la production</b>			
Type : <b>SUJET</b>	Durée : <b>2 heures</b>	Coefficient : <b>5</b>	N° de page/ Total : <b>1/ 11</b>

**1<sup>ère</sup> Partie**

**S 1 Matières premières :**

**Question N°1 : 4 pts**

Citer deux pays céréaliers où l'on cultive le blé tendre

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

**Question N° 2 : 14 pts**

Dans le tableau sont indiqués les appareils de meunerie dans les différentes étapes de la mouture du blé.

Préciser le rôle de chacun d'entre eux.

<b><u>Appareils</u></b>	<b><u>Rôles</u></b>
<b>Nettoyage</b>	
<b>Broyage</b>	
<b>Claquage</b>	
<b>Sassage</b>	
<b>Blutage</b>	
<b>Convertissage</b>	
<b>Conditionnement</b>	

**Question N°3 : 9 pts**

**Décrire le procédé de fabrication de la levure.**

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

**Question N°4 : 3 pts**

**Dans les viennoiseries et tartes en pâte feuilletées, citer l'intérêt de l'utilisation des nappages et glaçages.**

**Les différents intérêts sont :**

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

## 2<sup>ème</sup> Partie

### S 3 Équipement :

Question N°1 : 6 pts

Citer les différences entre les trois types de pétrins :  
Décrire les avantages et inconvénients de chacun d'eux.

<u>Type de pétrin</u>	Axe oblique	Spirale	À mouvement à bras plongeant
<u>Avantages</u>			
<u>Inconvénients</u>			

**Question N°2 : 8 pts**

**Citer les avantages et les inconvénients de ses différents types de four :**

1. fours à recyclage d'air (rotatifs)
2. fours à tubes vapeur (à sole)

<b>Avantages et inconvénients de deux types de fours</b>		
	<b>Avantages</b>	<b>Inconvénients</b>
<b>Fours à recyclage d'air (rotatifs)</b>		
<b>Fours à tubes vapeur (à sole)</b>		

**Question N°3 : 6 pts**

**Citer les sécurités électriques sur les locaux et les équipements.**

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

**3<sup>ème</sup> Partie : 30 points**

**S 4 Sciences appliquées :**

**ALIMENTATION : 15 pts**

Le pain blanc est composé de 55% de glucides, 9% de protides, 1% de lipides, 3% de fibres alimentaires, 2% de sels minéraux et de vitamines, 30% d'eau.

1. Relever les constituants alimentaires énergétiques présents dans le pain. **1,5 pt**

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

**Document 1**

2. Après lecture du document 1, indiquer trois rôles des fibres alimentaires. **3 pts**

<p><b>Fibres, quels sont vos rôles ?</b></p> <p>Les fibres alimentaires se distinguent par le fait qu'elles atteignent le colon (gros intestin) sans avoir subi de transformation d'où leur nom de glucides non assimilables. Cependant, les fibres alimentaires ont un rôle fonctionnel non négligeable. Elles absorbent l'eau jusqu'à cinq fois leur poids, augmentent le volume des selles et facilitent le transit intestinal, ce qui empêche la constipation. Elles participent également à la prévention du cancer du côlon. Les fibres alimentaires réduisent le taux de sucre et d'acides gras dans le sang.</p> <p style="text-align: right;">Source : CAP, BEP métiers de la santé - Nutrition – Alimentation – Casteilla</p>
---

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

3. Citer les deux constituants alimentaires de la farine : **2 pts**

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

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE</b>	<b>2008</b>
<b>EP2 – Environnement Technologique, Scientifique et Commercial de la Production</b>	<b>6/11</b>

4. Cocher dans le tableau ci-dessous les constituants alimentaires qui sont impliqués dans les modifications physico-chimiques suivantes : **3 pts**

	GLUCIDES	LIPIDES	PROTIDES
DEXTRINISATION			
CARAMELISATION			
OXYDATION			
HYDROLYSE			
REACTION DE MAILLARD			

5. Après lecture du document 2, énoncer trois intérêts de l'alimentation autres que l'apport nutritionnel. **3 pts**

**Document 2**

Tout le monde sait que manger ne se résume pas à l'absorption de nutriments. C'est aussi le plaisir d'avaler de bonnes choses, le bien être éprouvé lorsqu'on assouvit sa faim, les émotions dues aux saveurs, aux odeurs et aux couleurs qui s'ancrent dans notre mémoire...

Bref, une somme de plaisirs à partager qui met l'humeur au beau fixe.

Source : BEP CSS Nutrition – Alimentation - Fontaine Picard

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

6. Indiquer les organes des sens mis en jeu lors de l'alimentation du tableau ci-dessous **1,5 pt.**

Perceptions sensorielles	Organes des sens
Saveur	-
Odeur	-
Couleur	-

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE</b>	<b>2008</b>
<b>EP2 – Environnement Technologique, Scientifique et Commercial de la Production</b>	<b>7/11</b>

7. Citer les quatre saveurs élémentaires. **1pt**

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

**HYGIENE : 15 pts**

1. Nommer le micro-organisme responsable de la fermentation du pain. **1 pt**

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

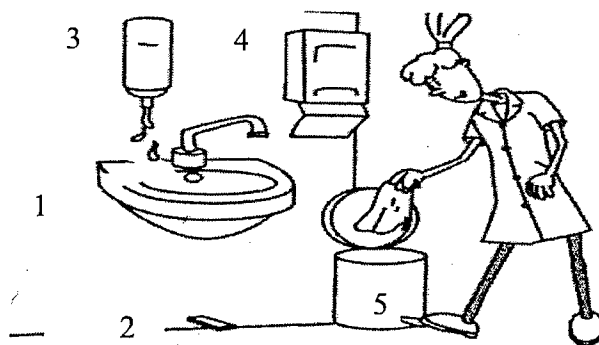
2. Expliquer le principe de la fermentation du pain en indiquant les produits formés. **3 pts**

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

3. Indiquer la raison pour laquelle le nettoyage des mains est très important. **1 pt**

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

4. Indiquer sur le schéma suivant les cinq éléments qui doivent obligatoirement être présents pour qu'un poste de nettoyage des mains soit efficace. **5 pts**



Source : CAP PE BEP CSS Le monde microbien Casteilla

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....
- 5.....

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE</b>	<b>2008</b>
<b>EP2 – Environnement Technologique, Scientifique et Commercial de la Production</b>	<b>8/11</b>



5. Indiquer à quels moments durant la journée de travail on doit se laver les mains.  
**2 pts (4 réponses attendues)**

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

6. Les plans de travail sont en acier inoxydable.  
 Indiquer deux intérêts de ce matériau. **1 pt**

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

7. Compléter ci-dessous l'extrait du plan de nettoyage. **2 pts**

	Moment de l'entretien	Type de produit utilisé	Étapes du nettoyage
Plan de travail	-	-	- - - -

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE</b>	<b>2008</b>
<b>EP2 – Environnement Technologique, Scientifique et Commercial de la Production</b>	<b>9/11</b>

**4<sup>ème</sup> Partie**

**S 5 Connaissance de l'entreprise :**

**Vous travaillez dans la boulangerie suivante :**

BOULANGERIE DE LA PLAGE  
SARL au capital de 60 000€  
6, rue de la plage  
17 000 La Rochelle

**Question N°1 : 4pts**

**Citer 4 formes d'exercice du métier de boulanger**

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

**Question N°2 : 5 pts**

**Suite à un problème avec un employé, M. GUY consulte la Convention Collective de la Boulangerie-pâtisserie avant d'engager une procédure de licenciement.**

**- Définir ce qu'est une convention collective. (3 pts)**

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

**Préciser 2 lieux de consultation de la convention collective Boulangerie-pâtisserie (2 pts)**

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

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE</b>	<b>2008</b>
<b>EP2 – Environnement Technologique, Scientifique et Commercial de la production</b>	<b>10/11</b>

**Question N°3 : 7 pts**

**M. GUY souhaite que vous calculiez le coût matières d'un pain de seigle. Arrondir les calculs à 3 décimales.**

Fiche technique du pain de seigle			
Ingrédients	Quantités	Prix Unitaire H.T	Montants
Farine type 55	100 g	0,49€ le kg	
Farine de seigle	250 g	0,80€ le kg	
Sel	5 g	0,40€ le kg	
Levure	16 g	1,22€ le kg	
Coût matières H.T			
(T.V.A : 5,5%)			
Coût matières T.T.C			

**Question N°4 : 1 pt**

**Indiquer un autre taux de TVA applicables aux autres produits courants :**

- .....

**Question N°5 : 3 pts**

**M. GUY désire commercialiser une nouvelle spécialité de pain à base de raisin. Proposer deux façons d'informer la clientèle. (3 points)**

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

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE</b>	<b>2008</b>
<b>EP2 – Environnement Technologique, Scientifique et Commercial de la production</b>	<b>11/11</b>