

## CAP BOULANGER

EP1 – Préparation d'une production Coeff. 4

Parties du sujet	Barème établi	Note a reporter
<b>1<sup>ere</sup> partie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Établir la fiche technique de la commande. <span style="float: right;">...../ 32 points</span></li> <li>▪ Exprimer des connaissances sur les matières premières. <span style="float: right;">...../ 20 points</span></li> <li>▪ Exprimer des connaissances sur les équipements. <span style="float: right;">...../ 4 points</span></li> </ul>		
<b>Total 1<sup>ere</sup> partie</b>	<b>..... / 56 points</b>	<b>/ 56 points</b>
<b>2<sup>eme</sup> partie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Exprimer des connaissances sur les sciences appliquées. <span style="float: right;">..... / 16 points</span></li> </ul>		
<b>Total 2<sup>eme</sup> partie</b>	<b>..... / 16 points</b>	<b>.. / 16 points</b>
<b>3<sup>eme</sup> partie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Exprimer des connaissances sur l'entreprise et son environnement économique, juridique et social. <span style="float: right;">..... / 8 points</span></li> </ul>		
<b>Total 3<sup>eme</sup> partie</b>	<b>..... /8 points</b>	<b>.. / 8 points</b>
<b>Total général</b>		<b>.... / 80</b>

Vous travaillez à la boulangerie DE CORGNAC  
 Votre employeur Monsieur DENIS

<b>Sujet National</b>	<b>Session : 2008</b>	
<b>CAP BOULANGER</b>		
<b>Épreuve EP1 – PREPARATION d'UNE PRODUCTION</b>		
<b>CORRIGÉ N°</b>	<b>Durée : 2 Heures</b>	<b>Coefficient : 4</b>
		<b>Page : 1 / 11</b>

**Première partie :****Etablir la fiche technique de la commande****Exprimer des connaissances sur les matières premières et les équipements****COMMANDE**

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

- **Pain de tradition française :** (2 points)
- Sur pâte fermentée
- Pétrissage amélioré

Commande	Poids cuits	Poids crus	Poids total par catégorie
8 pains	400 gr	550 gr	4400 gr
2 couronnes	500 gr	650 gr	1300 gr
2 bâtards	250 gr	330 gr	660 gr
10 baguettes	250 gr	350 gr	3500 gr
12 petits pains	60 gr	80 gr	960 gr
		<b>TOTAL</b>	<b>10820 gr</b>

- **Pain de seigle :** (2 points)
- Sur pâte fermentée

Commande	Poids cuits	Poids crus	Poids total par catégorie
18 bâtards	400gr	500 gr	9000 gr
		<b>TOTAL</b>	<b>9000 gr</b>

- **Pâte levée feuilletée :** (1 point)

Commande	Poids crus	Poids total par catégorie
20 croissants	62 gr	1240 gr
20 pains au chocolat	62 gr	1240 gr
	<b>TOTAL</b>	<b>2480 gr</b>

- **Pâte à pain au lait :** (1 point)

Commande	Poids crus	Poids total par catégorie
8 navettes	60 gr	480 gr
8 tresses	60 gr	480 gr
2 couronnes	287 gr	574 gr
2 nanterres	287 gr	574 gr
	<b>TOTAL</b>	<b>2108 gr</b>

CAP BOULANGER	SESSION 2008
EP1- Préparation d'une production	2 / 11

**FICHE TECHNIQUE**

**Pain de tradition française**

**(6 points)**

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

Ingrédients	Recettes de base	Quantités à mettre en œuvre
Farine de tradition :	<b>1000 gr</b>	<b>5479 gr</b>
Eau :	<b>650 gr</b>	<b>3561 gr</b>
Sel :	<b>18 gr</b>	<b>98 gr</b>
Levure :	<b>7 gr</b>	<b>38 gr</b>
Pâte fermentée :	<b>300 gr</b>	<b>1643 gr</b>
<b>Masse :</b>	<b>1975 gr</b>	<b>10820 gr</b>

Procédé de fabrication			
Températures		Pétrissage	Durées
De base	<b>58 °C</b>	En 1ère vitesse	<b>5 mm</b>
Du fournil	<b>19 °C</b>	En 2ème vitesse	<b>12 mm</b>
De la farine	<b>18 °C</b>	Du pointage	<b>90 mm</b>
De l'eau	<b>21 °C</b>	De l'apprêt	<b>60 mm</b>
De la cuisson	<b>240 °C</b>	De cuisson	<b>45 mm</b>

**Pain de seigle**

**(6 points)**

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

Ingrédients	Recette de base	Quantités à mettre en œuvre
Farine de seigle :	<b>1000 gr</b>	<b>1746 gr</b>
Eau :	<b>700 gr</b>	<b>2444 gr</b>
Sel :	<b>18 gr</b>	<b>62 gr</b>
Levure :	<b>10 gr</b>	<b>35 gr</b>
Pâte fermentée :	<b>850 gr</b>	<b>2967 gr</b>
<b>Masse :</b>	<b>2578 gr</b>	<b>9000 gr</b>

Procédé de fabrication			
Températures		Pétrissage	Durées
De base	<b>66° C</b>	En 1ère vitesse	<b>10 mm</b>
Du fournil	<b>19 °C</b>	En 2ème vitesse	<b>2 mm</b>
De la farine	<b>18 °C</b>	Du pointage	<b>45 mm</b>
De l'eau	<b>29 °C</b>	De l'apprêt	<b>45 mm</b>
De la cuisson	<b>240 °C</b>	De cuisson	<b>45 mm</b>

CAP BOULANGER	SESSION 2008
EP1- Préparation d'une production	3 / 11



## LES MATIÈRES PREMIÈRES DE BASE :

1°) Identifier les composants de la farine influençant les qualités fermentatives : **5 points**

**L'amidon est un composant influent sur la fermentation.**

**Les sucres préexistants sont des composants influents sur la fermentation.**

**Les quantités plus ou moins importantes des enzymes de la farine ont une incidence sur la fermentation.**

2°) Indiquer les mentions légales concernant la réception d'une farine en répondant par « Vrai ou Faux » à l'aide du tableau. **5 points**

	Vrai	Faux
La mention farine est obligatoire	X	
Le poids net à l'ensachage ne doit pas être inscrit sur le sac		X
L'adresse de la minoterie doit apparaître sur le sac	X	
Le type de la farine doit être mentionné	X	
La teneur en humidité doit être supérieure à 16%		X

## LES AUTRES MATIÈRES PREMIÈRES :

Répondre par « Vrai ou Faux » à l'aide du tableau, sur la conservation de levure.

**5 points**

	Vrai	Faux
La levure fraîche se conserve 6 semaines à 4 °c	X	
La crème de levure se conserve plus longtemps que la levure sèche.		X
La levure sèche se conserve à - 20°c		X
La levure sèche se conserve pendant 2 ans à température ambiante	X	
La crème de levure se conserve 6 mois à température ambiante		X

CAP BOULANGER	SESSION 2008
EP1- Préparation d'une production	5 / 11

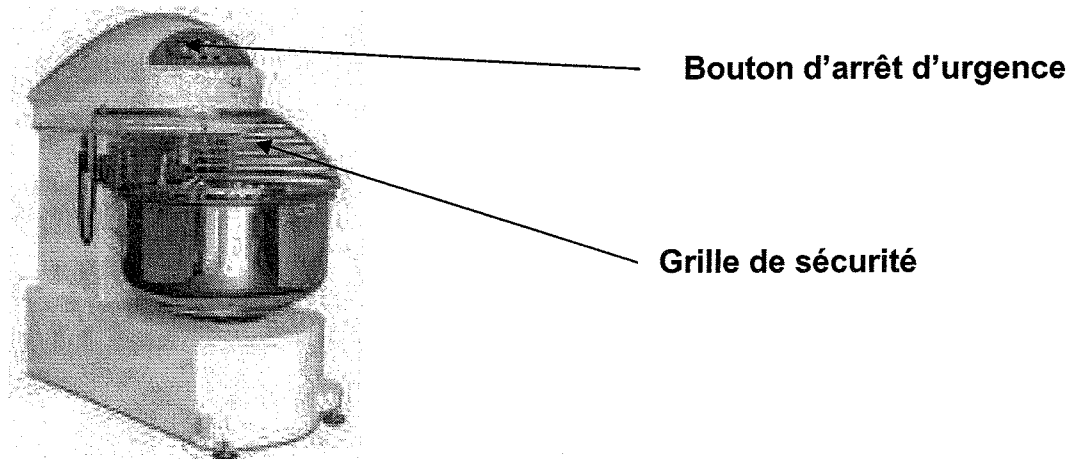
## LES MATIÈRES PREMIÈRES ANNEXES :

Compléter le tableau des différentes formes commerciales du sucre ou de leurs utilisations à l'aide des indications fournies : « décor », « pâte levée ». (5 points)

appellation	présentation	utilisation
Sucre en poudre	Il est obtenu par broyage ou tamisage du sucre cristallisé blanc et se présente sous forme d'une poudre blanche	<b>Pâte levée</b>
Sucre glace	Il est obtenu par broyage très fin de sucre cristallisé blanc et additionné d'amidon (environ 3%) pour éviter sa prise en bloc	<b>Décor</b>

## LE MATÉRIEL :

Indiquer le nom des organes de sécurité désignés par les flèches. (4 points)



source : [www.dekeghel.com](http://www.dekeghel.com)

CAP BOULANGER	SESSION 2008
EP1- Préparation d'une production	6 / 11

**2<sup>ème</sup> partie (16 points)****Exprimer les connaissances sur les sciences appliquées**

1. Voici la composition d'une brioche (pour 100 g) **(6 points)**

Glucides : 38 g  
Lipides : 22 g  
Protides : 8 g  
Eau : 39 g  
Calcium : 42 mg  
Vitamine PP : 1,3 mg

1.1 Rechercher dans l'étiquette ci dessus, les composants alimentaires énergétiques. Les placer dans le tableau en indiquant le rôle principal de chaque composant : **(6x0,25= 1.5 points)**

Composants alimentaires	Rôle principal
<b>Glucides</b>	<b>Énergie (musculaire)</b>
<b>Lipides</b>	<b>Énergie (Thermorégulation)</b>
<b>Protides</b>	<b>Bâtisseur</b>

1.2 Citer 2 autres composants qui sont dits non énergétiques. **(2 x 0,5 = 1 point)**

**Au choix : Eau, calcium, vitamines PP, Fibres**

1.3 Répondre par vrai ou faux aux affirmations suivantes en cochant la bonne réponse : **(5 X 0.5 = 2.5 points)**

Affirmations	Vrai	Faux
Les glucides contiennent des sucres rapides et des sucres lents.	<b>X</b>	
Les fibres sont riches en acides gras.		<b>X</b>
Les protides jouent un rôle dans la croissance.	<b>X</b>	
Les corps gras sont riches en protides.		<b>X</b>
Les corps gras favorisent un bon transit intestinal.		<b>X</b>

CAP BOULANGER	SESSION 2008
EP1- Préparation d'une production	7 / 11

1.4 Cocher les cases mettant en relation les constituants alimentaires et leurs modifications physico-chimiques lors de la cuisson : (4 X 0.25 = 1 point)

Modifications	Protides	Glucides sucrés	Amidon	Lipides
Fusion				X
Coagulation	X			
Caramélisation		X		
Empois d'amidon			X	

## 2 Les feux vifs

(10 points)

Comme tout appareil utilisant l'énergie chimique, le brûleur permet de réaliser la combustion complète du gaz. L'injecteur commandé par une manette permet d'injecter le gaz qui entraîne par induction l'air primaire. Le mélange air-gaz se réalise dans le mélangeur. L'air secondaire est prélevé dans l'atmosphère autour des orifices de combustion. Le mélange gazeux s'enflamme sous l'action d'une étincelle au niveau d'un chapeau (déflecteur) muni d'orifices.

Source : S.A à la nutrition et aux équipements de M. Bruyère et S. Morançais chez Casteilla

2.1 Citer deux combustibles utilisés dans votre secteur professionnel : (2 x 0,5=1point)

**Au choix : Gaz de ville ou gaz naturel ou méthane ou propane ou butane ou fioul ou bois ou charbon**

2.2 A partir du texte ci-dessus, légénder le schéma du brûleur à l'aide des mots suivants : *injecteur, mélangeur, gaz, air primaire, air secondaire.* (5 x 1=5points)

**1 et 2 : gaz ou air primaire au choix**

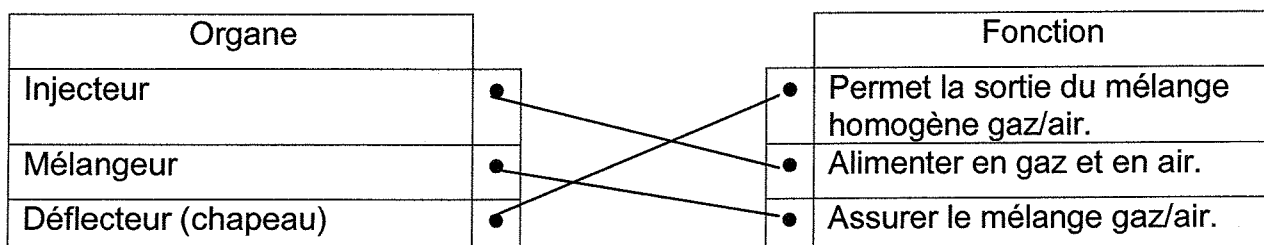
**3 : injecteur**

**4 : mélangeur**

**5 : air secondaire**

2.3 Relier chaque organe à sa fonction :

(3 x 1=3points)



2.4 Certains brûleurs sont équipés d'un thermocouple. Justifier son intérêt.

(1point)

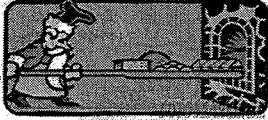
**C'est un dispositif de sécurité qui permet de couper l'alimentation du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme.**

CAP BOULANGER	SESSION 2008
EP1- Préparation d'une production	8 / 11



**3<sup>ème</sup> partie (8 points)**

**Exprimer les connaissances sur l'entreprise et son environnement économique, juridique et social.**



**BOULANGERIE DE COGNAC**  
**Le bourg**  
**24 800 Thiviers**  
**05 53 51 53 51**  
**SARL au capital de 8000€**  
**RCS : Limoges B 332 446 224**

La SARL est une SARL de type familial dont le capital de 8 000 € a été apporté par Messieurs Denis Clément et Denis Jean-Pierre.

Cette entreprise a pour activité la fabrication et la commercialisation de produits de boulangerie.

Ses atouts résident dans son savoir faire et sa qualité acquis dans la réalisation des produits. Sa clientèle est en partie composée de la clientèle locale et d'une clientèle de passage.

### **Organisation de l'activité**

Clément DENIS est responsable des activités de fabrication, il assure également le contrôle de qualité. Il est de plus responsable des achats.

M. LAFAYE et M. MOREAU sont les boulangers de l'entreprise.

Jean-Pierre DENIS, gérant, supervise les opérations commerciales.

Par ailleurs, deux vendeuses (Mlles JOLIE et MORIT) assurent la vente directe dans le magasin.

CAP BOULANGER	SESSION 2008
EP1- Préparation d'une production	9 / 11

1) Préciser la forme juridique de l'entreprise. Donner la signification complète du sigle. 0,5 point

**SARL : Société à Responsabilité Limitée**

2) Rayer les mentions inutiles.

L'entreprise achète-t-elle davantage ? 0,5 point

- des matières premières
- ~~des marchandises~~

Que vend-elle principalement ? 0,5 point

- ~~des services~~
- des produits finis
- ~~des matières premières~~

3) Citer deux objectifs principaux de cette entreprise 0,5 point

- **vendre, embaucher, produire, réaliser des bénéfices.**

4) Replacer toutes les personnes suivant leur fonction :

Fonctions	Assurées par
Fonction Fabrication	<b>DENIS Clément</b> <b>Mrs LAFAYE et MOREAU</b> <span style="float: right;">0,5 point</span>
Fonction Commerciale	<b>Milles JOLIE et MORIT</b> <b>DENIS Clément</b> <span style="float: right;">0,5 point</span>
Fonction Direction	<b>DENIS Clément</b> <span style="float: right;">0,25 point</span>

5) Préciser la signification du sigle T.V.A. 0,25 point

- **Taxe sur la valeur ajoutée.**

6) Rayer les mentions inutiles. 0,5 point

Qui paie la T.V.A ?

- ~~l'entreprise~~
- le consommateur final

Qui perçoit la T.V.A. ? 0,5 point

- le trésor public
- ~~la mairie~~

0	CAP BOULANGER	SESSION 2008
	EP1- Préparation d'une production	10 / 11

7) Compléter le tableau ci-dessous :

**2 points (1 point par ligne exacte)**

	Taux T.V.A.	Exemple de produits
Taux réduit	<b>5.5%</b>	<b>Farine, sel, pain *</b>
Taux normal	<b>19.6 %</b>	<b>Une bouteille de vin*</b>

\* Accepter toute réponse cohérente.

8) Préciser le rôle des syndicats.

**0,5 point**

**- Défendre les intérêts professionnels des salariés.**

9) Indiquer si les salariés peuvent adhérer librement à un syndicat. Justifier votre réponse.

**0,5 point**

**- OUI. La liberté syndicale est reconnue par la Constitution.**

10) Citer un syndicat professionnel.

**0,5 point**

**- FO – CGT – CFDT – CFTC – CGC – CGE – SUD .....**

CAP BOULANGER	SESSION 2008
EP1- Préparation d'une production	11 / 11