

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

TECHNOLOGIE ET
LEXIQUE
PROFESSIONNEL EN
LANGUE VIVANTE

U.20

SUJET

Coefficient : 4

Durée : 2 heures

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

1.1)

Votre employeur vous invite à visiter une levurerie :

a) Donner la définition de la levure :

b) Indiquer la composition de la levure :

c) Indiquer les différentes parties de la cellule de levure :

c) Expliquer la différence entre la poudre à lever et la levure biologique :

Examen : Brevet Professionnel		Session : Octobre 2008	Sujet
Spécialité : Boulanger		U 20 : Technologie et lexique professionnel	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 1 /11	

c) Indiquer quel rapport existe-t-il entre le taux d'extraction d'une farine et son type ?

↳ **2 ème Partie TECHNIQUES DE FABRICATION**

2.1)

Le pain de tradition française est un produit très apprécié de la clientèle,

a) *Indiquer quels sont les produits correcteurs et leurs % autorisés dans la composition de la farine de tradition:*

Produit correcteur :	%

Le pain de tradition est renommé pour son goût, sa mie crème et alvéolée ainsi que pour sa bonne conservation.

b) *Indiquer 3 méthodes de travail qui permettent au boulanger d'obtenir un produit de qualité :*

Examen : Brevet Professionnel	Session : Octobre 2008	Sujet
Spécialité : Boulanger	U 20 : Technologie et lexique professionnel	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 3 /11

☞ **3 ème 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 330 et E 472.

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

a) Le nom de ces deux additifs :

E 330 -----

E 472 -----

b) Indiquer leur rôle respectif : (donner 2 réponses pour chacun).

E 330 -----

E 472 -----

Examen : Brevet Professionnel		Session : Octobre 2008	Sujet
Spécialité : Boulanger		U 20 : Technologie et lexique professionnel	
Temps alloué : 2 heures		Coefficient : 4	Page 5 /11

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

4.1)

Vous utilisez du lait pour la fabrication de divers produits de boulangerie et viennoiserie :

a) Désigner les principaux procédés de conservation du lait (donner 3 réponses)

b) Indiquer les différents codes couleur par catégories de laits utilisés en boulangerie.

c) Indiquer la composition du lait:

INGREDIENTS	%

d) Indiquer le rôle du lait dans la fabrication de produits de boulangerie (Donner 3 réponses)

Examen : Brevet Professionnel	Session : Octobre 2008	Sujet
Spécialité : Boulanger	U 20 : Technologie et lexique professionnel	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 7 /11

4.2)

La margarine un produit utilisé pour la réalisation de produits de boulangerie viennoiserie.

a) *Donner une définition de la margarine:*

b) *Indiquer la composition de la margarine:*

Ingrédients	%

c) *Expliquer les différences entre les acides gras présents dans la margarine et les acides gras présents dans le beurre :*

Examen : Brevet Professionnel	Session : Octobre 2008	Sujet
Spécialité : Boulanger	U 20 : Technologie et lexique professionnel	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 8 /11

☞ **5 ème Partie : ENERGIE EQUIPEMENT MATERIEL**

5.1)

Vous visitez le salon de la boulangerie, et vous vous arrêtez sur un stand de chambre de pousse contrôlée :

Indiquer quels sont les avantages et inconvénients de l'utilisation d'une chambre de pousse contrôlée :

a) Avantages :(donner 3 réponses).

c) Inconvénients : (donner 3 réponses).

Examen : Brevet Professionnel		Session : Octobre 2008	Sujet
Spécialité : Boulanger		U 20 : Technologie et lexique professionnel	
Temps alloué : 2 heures		Coefficient : 4	Page 9 /11

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

6.1)

a) *Enumérez les règles d'hygiène à respecter concernant les locaux de fabrication de boulangerie (Donner 4 réponses)*

Examen : Brevet Professionnel	Session : Octobre 2008	Sujet
Spécialité : Boulanger	U 20 : Technologie et lexique professionnel	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 10 / 11

↳ **7 ème 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
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				

Examen : Brevet Professionnel		Session : Octobre 2008	Sujet
Spécialité : Boulanger		U 20 : Technologie et lexique professionnel	
Temps alloué : 2 heures		Coefficient : 4	Page 11 /11