



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP Nord Pas-de-Calais pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Campagne 2009

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

MENTION COMPLEMENTAIRE
PATISSERIE BOULANGERE

E2 – Environnement technologique scientifique et commercial appliqué à la production.

DUREE : 2h00
COEFFICIENT : 5

Le sujet comporte 8 pages, numérotées de 1/8 à 8/8.

L'usage de la calculatrice est autorisé.

Des que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il soit complet.

SUJET NATIONAL	Session 2009	SUJET
Examen : M.C. Spécialité : PATISSERIE BOULANGERE		
Épreuve E2 : Environnement technologique scientifique et commercial appliqué à la production.	Durée : 2h00	Coefficient : 5
		Page 0/8

**L'USAGE DU DICTIONNAIRE N'EST PAS AUTORISÉ
L'USAGE DE LA CALCULATRICE EST AUTORISÉ**

LE SUJET COMPREND QUATRE PARTIES

Toutes les pages sont à rendre et doivent être jointes à la copie.

Parties du sujet	Barème
Première Partie : Matières premières, produits et techniques de fabrication. / 7 points
Deuxième partie : Les équipements et les matériels. / 3 points
Troisième partie : Sciences appliquées à l'alimentation à l'hygiène et à l'environnement. / 7 points
Quatrième partie : Environnement commercial de la production. / 3 points
TOTAL SUR 20 Exprimé en points entiers ou ½ point	/ 20 points

SUJET NATIONAL	SESSION 2009	SUJET	
MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE BOULANGÈRE			
ÉPREUVE E2 – Environnement technologique, scientifique et commercial appliqué à la production	DURÉE 2H00	COEF. : 5	PAGE 1/8

Vous êtes titulaire de la mention complémentaire Pâtissier - Boulanger et envisagez de vous installer à votre compte. Vous vous inspirez de l'article suivant pour guider votre réflexion.

Quand une comptable fiscaliste devient boulangère

MERCREDI 26.09.2007, 10:08

Ancienne comptable fiscaliste, Odile Litoux a décidé de créer en mars dernier son entreprise à Saint-Algis.

Le crépitement, une bonne odeur, un toucher qui semble contenir une partie du terroir, le pain d'Odile Litoux développe toutes les saveurs que son aspect laisse attendre.

Odile Litoux et un boulanger installé dans le sud de l'Aisne partagent les mêmes valeurs, celles de la tradition et du terroir. Pour aider Odile Litoux à se lancer, le boulanger de Berzy-le-Sec met à disposition son fourneau au bois. Odile Litoux donne le temps nécessaire au pain de lever lentement. « avec le pain, tous les sens sont sollicités. Il crépète, développe des arômes intenses, une odeur de terroir que j'apprécie à chaque fournée », explique la boulangère, qui fabrique des pains qui ont du goût, se conservent, sont bons et beaux.

Odile Litoux a développé une gamme bio. Du pain traditionnel à l'épeautre complet et du pain aux olives aux assemblages comme l'abricot et la coriandre, l'abricot et la noisette, la cardamome et le raisin.

Odile Litoux a également la ferme volonté de proposer du pain à des prix abordables. « c'est un produit de qualité, pas de luxe », argumente-t-elle. Depuis mars, Odile Litoux a conquis des consommateurs de plus en plus nombreux.

Aujourd'hui la boulangère tire un premier bon bilan. Les projets sont là. Elle va déjà rentabiliser ce qu'elle fait et entreprendra d'ici quelques jours les démarches pour être certifiée « bio ». Le plus gros projet, c'est l'installation d'un four à bois*.

LA VOIX DU NORD

SOURCE : [HTTP://WWW.LAVOIXECO.COM/ACTUALITE/BASSINS_D_EMPLOI/HAINAUT/SAMBRE](http://www.lavoixeco.com/actualite/bassins_d_emploi/hainaut/sambre)

***Le fourneau à bois utilisé est muni d'un gueulard.**

Première partie « Matières premières, produits et techniques de fabrication »

À partir de l'article ci-dessus, vous décidez de faire le point sur un certain nombre de vos connaissances quant aux fermentations, crème pâtissière et quelques définitions de base.

1 - 1 / Les méthodes de fermentation

a) Le tableau ci-dessous compare les méthodes de fermentation. Indiquer les différentes méthodes de fermentation en fonction de leur incidence sur l'organisation ou sur le produit fini.

Incidence sur l'organisation ou le produit fini	Méthode de fermentation
➤ Produit peu développé, goût très prononcé (acide) ➤ Beaucoup de préparation	
➤ Donne du goût et de la force ➤ Demande une préparation au préalable	
➤ Apport de goût et de conservation ➤ Préparation d'une fermentation liquide au préalable	
➤ Aucune préparation préalable n'est nécessaire	

b) La fermentation est responsable de la prise de volume du pain. Certains produits ne subissent aucune fermentation. C'est le cas du feuilletage et pourtant ce dernier prend du volume à la cuisson. Expliquer ce phénomène.

1 - 2 / La préparation de la crème pâtissière

a) Dans le cadre de son activité, Odile Litoux fabrique de la crème pâtissière. Elle doit respecter les indications du guide des bonnes pratiques. Placer dans le tableau ci-dessous les dangers et les moyens de maîtrise correspondant aux points critiques de cette fabrication.

Points critiques	Dangers	Moyens de maîtrise
La cuisson		
Le refroidissement		

b) Définir les termes professionnels suivants :

⇒ Rafrâichi
⇒ Apprêt
⇒ Tourage
⇒ Fonçage

Deuxième partie « Les équipements et les matériels »

2 - 1 / Le four à bois à gueulard

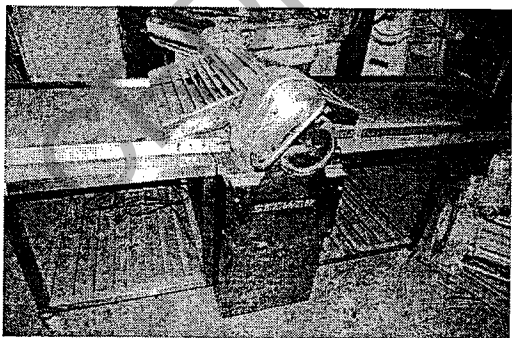
Pour ses cuissons Odile Litoux utilise le four à bois à gueulard. Justifier ce choix en citant deux avantages de ce type de four.

⇒ Avantage n° 1 :

⇒ Avantage n° 2 :

2 - 2 / Le laminoir

Pour la réalisation du feuilletage, on utilise généralement un laminoir. Indiquer deux organes de sécurité présents sur ce matériel.



Troisième partie « Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements »

À partir de l'article «*Quand une comptable fiscaliste devient boulangère*» et de vos connaissances, répondre aux questions suivantes.

3 - 1 / La qualité des produits

« *Avec le pain, tous les sens sont sollicités. Il crépite, développe des arômes intenses, une odeur de terroir que j'apprécie à chaque fournée* » explique Odile Litoux.

a - À l'aide de l'exemple, compléter le tableau en citant les sens et une propriété organoleptique du pain correspondant à chaque sens.

Sens	Ouïe				
Propriétés organoleptiques du pain	Crépitement				

b - Expliquer l'intérêt organoleptique de l'association **foie gras - pain de Campagne bio au levain**,

➔ d'un point de vue tactile :
➔ d'un point de vue gustatif :

c - Préciser l'intérêt alimentaire des céréales complètes par rapport aux céréales «purifiées».

--

« **Les garnitures de petits pains (sandwichs) se multiplient pour satisfaire une clientèle toujours plus exigeante.** »

d - Donner trois arguments qui expliquent l'augmentation de la consommation de ces produits.

➔ Argument 1 :
➔ Argument 2 :
➔ Argument 3 :

e – Les clients toujours plus curieux posent des questions sur les constituants alimentaires des produits. La composition d'un petit pain garni est présentée dans le tableau ci-dessous. Compléter le tableau.

Composition	Constituant alimentaire caractéristique	Rôle dans l'organisme
Blanc de poulet		Construction et entretien des cellules
Gruyère	Calcium	
Mayonnaise		
Pain		Énergie musculaire
Salade verte	exemple sels minéraux et vitamines	exemple Rôle fonctionnel et construction
Cœur de palmier en conserve		Effet sur le transit

f – Cocher la catégorie de sauce à laquelle appartient la mayonnaise :

émulsion stable émulsion instable

g – Expliquer le rôle du jaune d'œuf dans la mayonnaise :

3 - 2 / L'hygiène

Les œufs en coquille, la salade verte de quatrième gamme, des conserves ou des surgelés sont des matières premières qui peuvent servir à l'élaboration de petits pains garnis.

a - Nommer le germe parfois présent sur les œufs et responsable d'intoxications alimentaires.

b - Indiquer une mesure préventive à mettre en œuvre pour éviter ce risque et la justifier.

➤ Mesure :
➤ Justification :

c - Indiquer un cas où des conserves doivent être éliminées et le justifier.

➤ Cas :
➤ Justification :

d - À la livraison de produits surgelés, indiquer une observation révélant une rupture de la chaîne du froid et préciser ce qu'est la chaîne du froid.

➤ Observation :
➤ Chaîne du froid :

e - Les locaux doivent être organisés de façon à respecter le principe de la marche en avant. Cocher la définition de ce principe.

- fabriquer un repas par étape : les entrées, les plats puis les desserts.
- faire des préparations à l'avance, de manière à les sortir en cas de besoin.
- éviter le croisement de denrées propres et de produits sales.

Quatrième partie « Environnement commercial de la production »

Avant toute création d'entreprise, il convient de déterminer la politique commerciale à mettre en œuvre. Un certain nombre d'impératifs méritent réflexion.

À l'aide des informations contenues dans les deux textes (« Quand une comptable fiscaliste devient boulangère » et « Prix du pain valse des étiquettes ») et de vos connaissances, vous réfléchissez aux quatre points ci-dessous.

Prix du pain : valse des étiquettes...

Si le pain coûte 3 € le kilo et si une baguette pèse 250 grammes, combien payez-vous votre baguette ? 0,75 € en moyenne, en augmentation de 20 % depuis 1999 ! Mais les étiquettes valent selon les boulangers : le prix du pain n'est plus réglementé depuis 1978. Si la baguette représente 74 % des pains achetés, les Français aiment varier les plaisirs : pain brioché, viennois, aux céréales... *SI BIEN QU'AU FINAL, LE PANIER MOYEN CHEZ VOTRE BOULANGER S'ÉTABLIT ENTRE 2 ET 2,60 €, SELON LA CONFÉDÉRATION NATIONALE DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE (CNBP)*. En France, 70 % du pain est acheté en boulangerie artisanale, contre 30 % en Allemagne qui privilégie les chaînes et les boulangeries industrielles. Même en France, la tradition perd du terrain. La création de « terminaux de cuisson » (fours) pour la pâte surgelée cuite ou précuite encourage le développement du pain industriel, moins cher. Pour revaloriser l'artisan boulanger, la CNFB organise la 11e édition de la Fête du Pain, du 15 au 21 mai. Des manifestations seront organisées dans toute la France pour redonner le goût des vraies tartines...

Source <http://www.economiamatin.com/articles/voir/1627> - 19 mai 2006

LJ

4.1 - Citer trois lieux de vente où peuvent être commercialisés pains et viennoiseries.

⊖
⊖
⊖

4.2 – Indiquer un moyen ou une action commerciale à mettre en place pour attirer et/ou fidéliser sa clientèle.

--

4.3 - Le prix moyen d'une baguette est de 0,75 €. Citer deux éléments qui sont pris en compte dans le calcul de ce prix.

⊖
⊖

4.4 – Pour livrer quotidiennement des clients, il faut, entre autres, respecter la réglementation liée au transport de produits. Préciser dans quel document, spécifique à la profession, cette réglementation peut être trouvée.

--