



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

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

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

*BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER*

TECHNOLOGIE ET  
LEXIQUE  
PROFESSIONNEL EN  
LANGUE VIVANTE

U.20

*SUJET*  
9 pages

*Coefficient : 4*

*Durée : 2 heures*







**Fermentation sur levain levure (méthode abandonnée)**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**Fermentation sur levain:**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**3<sup>ème</sup> Partie ; LES PRODUITS FABRIQUÉS**

3.1) Vous décidez d'augmenter votre gamme de produits et vous proposez le pain de méteil à votre clientèle.

a) Donner les caractéristiques réglementaires de ce produit.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Examen : Brevet Professionnel	Session 2009	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U20 Technologie et lexique professionnel	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 4 sur 9

.....

.....

.....

.....

.....

.....

b) Développer un argument de vente pour promouvoir ce produit auprès de votre clientèle.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**4<sup>ème</sup> Partie : LES MATIÈRES ANNEXES**

4.1) En préparant les ingrédients pour pétrir la détrempe de pâte levée feuilletée, vous utilisez un améliorant "spécial viennoiseries et pains spéciaux. Les additifs présents sont pour la plupart des émulsifiants:

a) Donner la définition d'un émulsifiant :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

b) Décrire leurs rôles principaux dans les pâtes:

.....

.....

Examen : Brevet Professionnel	Session 2009	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U20 Technologie et lexique professionnel	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 5 sur 9





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

Avantages de l'utilisation de ce matériel :

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

CRDP de l'académie de Caen

**6<sup>ème</sup> Partie : HYGIÈNE ET PRÉVENTION DES RISQUES DU MÉTIER**

6.1) Vous devez réaliser de la crème pâtissière pour garnir des couques. Vous utilisez des œufs pour fabriquer cette crème. Indiquer les règles d'hygiène à respecter pour l'utilisation des œufs en alimentation ? Donner 8 recommandations.

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

Examen : Brevet Professionnel	Session 2009	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U20 Technologie et lexique professionnel	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 7 sur 9

CRDP de l'académie de Caen

Examen : Brevet Professionnel	Session 2009	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U20 Technologie et lexique professionnel	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 8 sur 9

**7<sup>ème</sup> Partie : LEXIQUE PROFESSIONNEL**

Traduire dans une langue étrangère (anglaise, allemande, espagnole ou italienne) les 20 termes indiqués dans le tableau :

Français	Langue étrangère			
	Anglais	Allemand	Espagnol	Italien
Le blé				
La farine de seigle				
Le sel				
La levure				
Le sucre				
Le beurre				
Le pétrin				
Le pointage				
Le boulage				
La force				
La façonneuse				
Un pinceau				
L'apprêt				
La coupe				
La croûte				
La cuisson				
Le pain complet				
Le thermomètre				
Le boulanger				
La viennoiserie				