



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.

CORRIGÉ

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

BEP ALIMENTATION

Option boulanger

Épreuve EP 2
Sciences appliquées, Technologie professionnelle,
Préparation traiteur

CORRIGÉ

Le sujet comprend trois parties

➤ L'ensemble des parties à renseigner sont à rendre avec la copie.

Parties	barème	Note obtenue
Sciences appliquées	Sur 40 points	
Technologie professionnelle	Sur 40 points	
Préparation traiteur	Sur 20 points	
Note obtenue	Sur 100 points	

SESSION 2009		Code :	
BEP Alimentation option BOULANGER			
Intitulé de l'épreuve :			
EP2 – Sciences appliquées, Technologie professionnelle, Préparation traiteur			
CORRIGÉ	Durée : 3 H30	Coefficient : 5	Page : 1/8

PARTIE : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE 40 POINTS

QUESTION 1:

(7 points)

a) Citer 2 fabrications de pain réalisées avec de la farine de seigle, **3 points (2x 1,5)**

-Réglementation Le pain de seigle (65% de farine de seigle).

-Code des usages Le pain au seigle (minimum 10% de farine de seigle).

b) Citer les types de farine de seigle et leurs pourcentage de matière minérales **4 points (0,5x 8)**

Matières minérales

Types

0,60 à 0,75 %

Type 70

0,75 à 1,25%

Type 85

1,25 à 1,5 %

Type 130

au dessus de 1,5 %

Type 170

QUESTION 2:

(8 points)

a) Qu'est ce qu'un additif utilisé en boulangerie.

3 points

C'est une substance naturelle ou de synthèse ajoutée à un aliment. Elle facilite sa fabrication ou améliore sa présentation ou sa conservation.

b) Citer les 2 principaux utilisés en boulangerie pour la fabrication du pain de consommation courante.

2 points (2x 1)

-Acide ascorbique (E 300)

-Farine de.Fèves

-La lécithine de soja (E 322)

- Malt

c) Indiquer Leurs rôles:

3 points (2x 1,5)

-L'acide ascorbique renforce les propriétés physique des pâtes et à tendance à diminuer l'extensibilité.

-La lécithine de soja est un émulsifiant et donne de l'extensibilité.

QUESTION 3:

(5 points)

a) Énumérer les différentes catégories d'ovoproduits.

2 points (4x 0,5)

- Les œufs liquides frais.
- Les œufs liquides congelés.
- Les œufs concentrés.
- Les œufs en poudre.

BEP ALIMENTATION dominante boulanger	Code
EP2 – PARTIE : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE CORRIGÉ	6/8

b) Préciser les avantages des ovoproduits.

3 points (3x 1)

-Ils évitent l'étape de la casse des œufs.

-Ils facilitent les dosages (utilisation séparée des blancs au jaune).

-Ils permettent de corriger la valeur en matières sèches des blancs quand ceux ci sont riches en eau.

-C'est une bonne solution de dépannage lorsqu'il y a rupture d'approvisionnement en œufs frais.

QUESTION 4:

(8 points)

a) Expliquer une méthode de fermentation sur poolish de moitié.

4 points

Quantité totale		Préparation de la poolish		Fermentation Durée		Reste de la pétrissée	
Eau	10L	Eau	5L	15 à 18 h à 20 °C (A l'appréciation du jury)	Eau	5L	
Farine	15kg	Farine	5kg (hydratation 100%)		Farine	10kg	
Sel	270gr				Sel	270gr	
Levure	155gr	Levure	15gr		Levure	140gr	

b) Donner l'intérêt de la méthode.

4 points

-La poolish augmente la force de la pâte.

-Elle favorise les arômes des pains.

-Elle améliore les coups de lame.

-Cette méthode permet de différer le moment de fabrication de la pétrissée.

QUESTION 5:

(6 points)

Donner la recette pour 1kg de farine au total pour fabriquer du pain de son.

RECETTE

3 points

Farine T55 800gr
Son fin (trempé) 200gr
Sel 20gr
Eau 680gr
Pâte fermentée 250gr
Levure 15 gr

(À l'appréciation du jury)

BEP ALIMENTATION dominante boulanger	Code
EP2 – PARTIE : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE CORRIGÉ	7/8

MÉTHODE :**3 points****Température de base : 64°C****Pétrissage au mini pétrin :****1ere vitesse 4 min****2eme vitesse 10 min****Pointage 1H30 avec rabat****Apprêt : ? 60min****Cuisson : ? 45min pour produit de 350gr à 240°C chaleur tombante.****QUESTION 6:****(6 points)**

Afin d'assurer le bon fonctionnement du matériel équipant un fournil, vous devez entretenir une diviseuse hydraulique.

Tous les jours:**2 points**

- Débrancher le matériel.**
- Brosser les couteaux.**
- Nettoyer le couvercle et le joint avec un chiffon légèrement humide.**
- Éviter de refermer le capot afin d'éviter l'usure précoce des ressorts.**

Toutes les semaines :**2 points**

- Après avoir débranché l'appareil**
- Ouvrir le carter et brosser avec un écouvillon entre chaque pied du cube puis aspirer l'ensemble des parties mécanique**

Tous les ans:**2 points****Faire réaliser par un technicien :**

- Nettoyer les contacteurs électriques.**
- Vérifier l'intensité du moteur.**
- Surveiller les niveaux d'huiles.**
- Contrôler l'étanchéité des joints, du vérin et du couvercle.**
- Vérifier ou changer la butée de poignée.**

BEP ALIMENTATION dominante boulanger	Code
EP2 – PARTIE : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE CORRIGÉ	8/8