



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.

**BEP ALIMENTATION**

Option boulanger

**Épreuve EP 2****Sciences appliquées, technologie professionnelle, préparation traiteur**

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	

<b>SESSION 2009</b>		<b>Code :</b>	
<b>BEP Alimentation option BOULANGER</b>			
<b>Intitulé de l'épreuve :</b>			
<b>EP2 – Sciences appliquées, Technologie professionnelle, Préparation traiteur</b>			
<b>SUJET</b>	<b>Durée : 3 H30</b>	<b>Coefficient : 5</b>	<b>Page : 1/11</b>

CRDP Nord Pas-de-Calais

## PARTIE : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE 40 POINTS

### QUESTION 1:

7 points

a) Citer 2 fabrications de pain réalisées avec de la farine de seigle.

.....  
.....

b) Citer les types de farine de seigle et leurs pourcentages de matières minérales.

Matières minérales

Types

### QUESTION 2:

8 points

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

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

.....  
.....

c) Indiquer leurs rôles:

.....  
.....

<b>BEP ALIMENTATION dominante boulanger</b>	<b>Code</b>
<b>EP2 – PARTIE : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE</b>	<b>8/11</b>

**QUESTION 3:**

**5 points**

a) Énumérer les différentes catégories d'ovoproduits.

.....

.....

.....

.....

b) Préciser les avantages des ovoproduits.

**QUESTION 4:**

**8 points**

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

Quantité totale	Préparation de la poolish	Fermentation Durée	Reste de la pétrissée
Eau 10L			
Farine 15kg			
Sel 270gr			
Levure 155gr			

<b>BEP ALIMENTATION dominante boulanger</b>	<b>Code</b>
<b>EP2 – PARTIE : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE</b>	<b>9/11</b>

b) Donner l'intérêt de la méthode.

.....

.....

.....

.....

**QUESTION 5:**

**6 points**

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

**RECETTE:**

**MÉTHODE :**

CRDP Nord Pas-de-Calais

<b>BEP ALIMENTATION dominante boulanger</b>	<b>Code</b>
<b>EP2 – PARTIE : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE</b>	<b>10/11</b>

**QUESTION 6:**

**6 points**

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

**Tous les jours:**

**Toutes les semaines:**

**Tous les ans:**

CRDP Nord Pas-de-Calais

<b>BEP ALIMENTATION dominante boulanger</b>	<b>Code</b>
<b>EP2 – PARTIE : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE</b>	<b>11/11</b>