



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**

Session 2010

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

Technologie
Lexique professionnel

U20

SUJET

Coefficient : 4

Durée : 2 heures

Examen : Brevet professionnel	Session : 2010	Sujet
Spécialité : Boulanger	U 20 technologie et lexique professionnel	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 1 sur 10

1 c) Préciser les différents rôles de la levure en panification .

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

1 d) Donner six présentations commerciales de levure disponibles sur le marché.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**1 e) La levure est un élément important de la fermentation panariae.
Indiquer les autres facteurs provenant des matières premières utilisées qui influencent l'activité de la fermentation ?**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Examen : Brevet professionnel	Session : 2010	Sujet
Spécialité : Boulanger	U 20 technologie et lexique professionnel	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 3 sur 10

2^{ème} partie : Les techniques de fabrication

L'organisation de la production a beaucoup changé en boulangerie. Aujourd'hui, on parle de plus en plus de fabrications différées.

La pré-cuisson est une de ces méthodes :

2 a) Expliquer le déroulement de cette méthode .

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2 b) Indiquer les précautions à prendre pour obtenir un produit satisfaisant .

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Examen : Brevet professionnel	Session : 2010	Sujet
Spécialité : Boulanger	U 20 technologie et lexique professionnel	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 4 sur 10

3^{ème} partie : Les produits fabriqués:

Aujourd'hui, bon nombre de boulangerie utilisent des appellations pour dénommer leurs produits. En voici quelques unes particulièrement utilisées.

Pour chacune d'entre-elles, préciser les caractéristiques concernant la composition du produit.

3 a) Le pain courant français :

.....

.....

.....

.....

3 b) Le pain de tradition française :

.....

.....

.....

.....

3 c) Le pain biologique :

.....

.....

.....

.....

3 d) Viennoiserie au beurre A.O.C:

.....

.....

.....

.....

Examen : Brevet professionnel	Session : 2010	Sujet
Spécialité : Boulanger	U 20 technologie et lexique professionnel	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 6 sur 10

4^{ème} partie : Les matières premières annexes

Les baguettes aux graines et baguettes aux céréales sont des fabrications courantes en boulangerie.

4 a) Citez 8 graines ou céréales utilisées pour fabriquer ces produits.

.....

.....

.....

4 b) Indiquer trois précautions à prendre pour utiliser ces produits.

.....

.....

.....

5^{ème} partie : Énergie et équipements

Quelques boulangerie affichent la mention « pain cuit au feu de bois » .

5 a) Citer 2 types de four qui permettent de cuire du pain et d'afficher cette mention.

.....

.....

.....

5 b) Donner une description de ces deux fours, et expliquer leur fonctionnement.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Examen : Brevet professionnel	Session : 2010	Sujet
Spécialité : Boulanger	U 20 technologie et lexique professionnel	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 7 sur 10

7°) Le lexique professionnel

7 a) Donner la traduction des termes professionnels suivants dans une des langues citées dans le tableau ci-dessous .

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 : 2010	Sujet
Spécialité : Boulanger	U 20 technologie et lexique professionnel	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 10 sur 10