



**SCEREN**

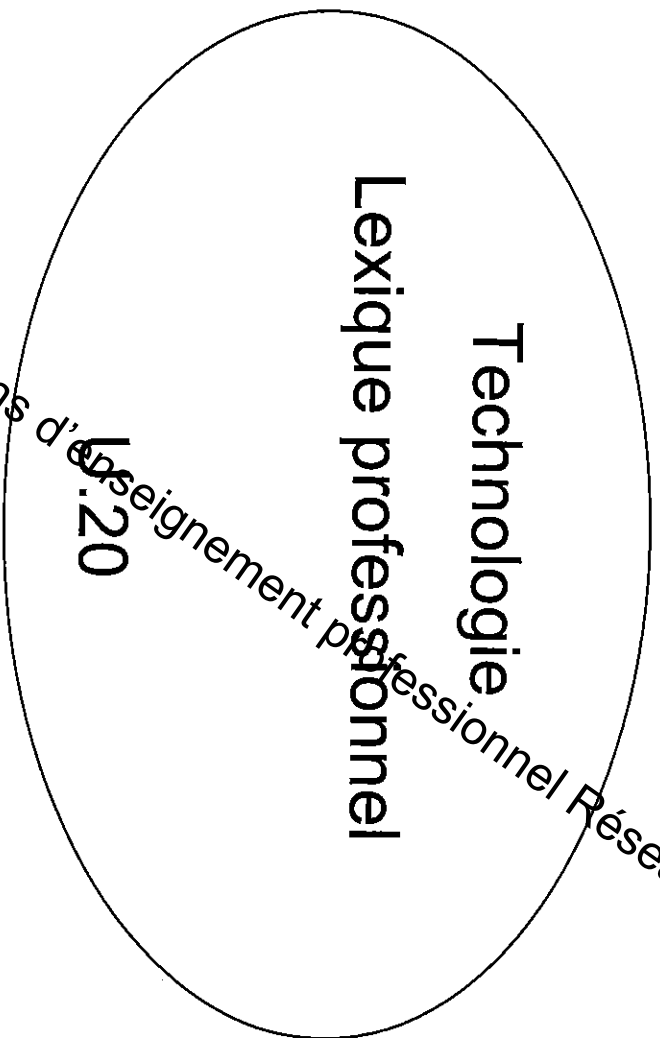
SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

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

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**



Base Nationale des Sujets d'Examens d'

**SUJET**

Coefficient : 4

Durée : 2 heures

Examen : Brevet Professionnel	Session 2010	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U20 Technologie et lexique professionnel	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 1 sur 9

1<sup>ère</sup> partie : Les matières premières.

1.1) Les nutritionnistes et les meuniers, préconisent de plus en plus l'utilisation d'une farine de type 80.

a) Indiquer son taux légal de matières minérales.

b) Quelles sont ses principales caractéristiques de composition ?

c) Indiquer les différents intérêts de consommer un pain fabriqué à partir d'une farine de type 80:

d) Donner une définition de l'acide phytique et son rôle nutritionnel.

e) Quels conseils de panification pouvez-vous donner aux boulangers, afin de réduire cette teneur en acidité phytique ?

Base Nationale des Sujets d'Examens d'Enseignement professionnel Réseau SCEREN

Examen : Brevet Professionnel	Session 2010	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U20 Technologie et lexique professionnel	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 2 sur 9

1.2) Parmi les différentes catégories de produits correcteurs, il y a celle des auxiliaires technologiques.

a) Donner une définition d'un auxiliaire technologique.

b) Citer 2 auxiliaires technologiques autorisés pour l'appellation « Pain de tradition française » et préciser pour chacun le but recherché.

1.3) La levure désactivée est un produit correcteur autorisé en boulangerie.

a) Quelle appellation de vente des pains autorisée son emploi ?

b) Qu'est ce qu'une levure désactivée ?

c) Dans quels buts utilise-t-on ?

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

Examen : Brevet Professionnel	Session 2010	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U20 Technologie et lexique professionnel	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 3 sur 9

**2.1) Selon la méthode de pétrissage pratiquée, les durées de pointage et d'apprêt sont sensiblement différentes. Expliquer les différentes raisons de ces différences.**

**Pointage →**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**Apprêt →**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**2.2) Expliquer l'expression « travail sur 2 rafraichis ».**

Examen : Brevet Professionnel	Session 2010	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U20 Technologie et lexique professionnel	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 4 sur 9

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

**2.3) Quelle différence de proportion y a-t-il entre une poolish française et une poolish viennoise ?**

**Poolish française →**

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

**Poolish viennoise →**

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

**2.4) Dans quels cas est-il préférable de travailler avec une poolish viennoise ?**

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

**2.5) Quels sont les 2 inconvénients majeurs d'un travail sur poolish viennoise ?**

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

Base Nationale des Sujets d'Examens d'Enseignement Professionnel Réseau SOFREN

Examen : Brevet Professionnel	Session 2010	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U20 Technologie et lexicque professionnel	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 5 sur 9

**3.1 Quelles sont les différences de conception entre un pétrin à axe oblique et un pétrin à spirale ?**

**Préciser pour chacune la ou les conséquences engendrées sur la pâte ou pour l'utilisateur.**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

*Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN*

Examen : Brevet Professionnel	Session 2010	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U20 Technologie et lexique professionnel	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 6 sur 9

**4.1 Certains consommateurs achètent des pains de régime afin de faire face à certains troubles ou pathologie. Indiquer les raisons de consommation pour les 4 pains de régime suivant :**

Pain aux sons : .....

Pain sans sel : .....

Pain sans gluten : .....

Pain de gluten : .....

**5<sup>ème</sup> partie : les matières premières annexes.**

**5.1 Quelles sont les différentes étapes d'extraction du sucre de betterave ?**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

Examen : Brevet Professionnel	Session 2010	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U20 Technologie et lexique professionnel	
Temps alloué : 2 heures		Page 7 sur 9



**5.2 Le sucre inverti est utilisé en boulangerie. Expliquer ce qu'est un sucre inverti, et indiquer les raisons de son utilisation.**

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

**6<sup>ème</sup> partie : Hygiène et prévention des risques des métiers.**

**6.1 Le nettoyage et la désinfection des mains sont les étapes primordiales dans le respect des règles d'hygiène. Indiquer quatre équipements faisant partie du poste de nettoyage des mains.**

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

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement Professionnel Réseau SCEREN

Examen : Brevet Professionnel	Session 2010	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U20 Technologie et lexique professionnel	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 8 sur 9

**7.1 Traduire dans une langue étrangère (anglais, allemand, espagnol ou italien) les 20 termes indiqués dans le tableau :**

	Langue étrangère			
	Anglais	Allemand	Espagnol	Italien
Français				
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				

Examen : Brevet Professionnel	Session 2010	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U20 Technologie et lexique professionnel	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 9 sur 9