



Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace 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

DÉROULEMENT DE L'ÉPREUVE

Modes d'évaluation :

A) Evaluation par épreuve ponctuelle - durée : 7 heures :

L'évaluation des candidats se fait sur la base d'une épreuve ponctuelle pratique et orale.

L'épreuve comporte cinq domaines pratiques :

- pain de tradition française ;
- pain de campagne ;
- croissant ;
- produit en pâte à pain au lait ;
- présentation des produits finis.

Et un domaine oral : un entretien de 20 minutes.

Le sujet a la forme d'une commande accompagnée de la fiche technique des produits à réaliser.

La fiche technique, dont le modèle est annexé dans le référentiel, est complétée par la commission des sujets. Elle peut être adaptée localement par le président du jury, pour tenir compte des contraintes techniques du jour de l'épreuve, ainsi que de l'équipement des locaux. Les pétrissages doivent être réalisés mécaniquement. Les façonnages sont réalisés manuellement.

Description de l'épreuve :

Les quantités de farine indiquées représentent la totalité des farines mises en œuvre.

1) Pain de tradition française : 8 kg de farine environ sur pré fermentation.

- baguettes, pains longs et 2 autres formes différentes
- 24 petits pains de 3 formes différentes.

2) Pain de campagne : 3 kg de farine environ

- 6 formes différentes de poids identique.

3) Croissants : 1 kg de farine

4) Produit en pâte à pain au lait : 1 kg de farine.

- pièces de 60 g : 2 formes dont 1 forme fantaisie
- le reste de la pâte en grosses pièces (couronnes, tresses, etc...).

5) La présentation des produits finis.

6) L'entretien :

Il est d'une durée de 20 minutes maximum. Il porte sur les procédés de fabrication et produits finis (S2) et les sciences appliquées (S4). En ce domaine, les questions portent d'une part sur le point S 4.4.1 et d'autre part sur les points S 4.4.2 et S 4.4.3.

Pour les connaissances des procédés de fabrication, l'entretien (10 minutes) est conduit par deux membres du jury de pratique professionnelle, à savoir un professionnel et un professeur de technologie boulangère.

Pour les sciences appliquées, l'entretien (10 minutes) est conduit par un professeur de biotechnologie et un professionnel.

Session	2010	Facultatif : Code		
Examen et spécialité :				
CAP BOULANGER				
Intitulé de l'épreuve :				
EP2 PRODUCTION				
Type	Facultatif :	Durée :	Coefficient :	Page
Doc, CENTRE	Date et heure	7 heures	12	1/1