



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

# CAP BOULANGER

## ÉPREUVE E.P.2 – PRODUCTION

### ENTRETIEN ORAL DE SCIENCES APPLIQUÉES

DURÉE : 10 mn

### LISTE DE THÈMES POUVANT SERVIR DE PISTE ET DE SUPPORT POUR L'INTERROGATION ORALE

L'entretien oral d'une durée de 10 mn se déroulera pendant l'épreuve de production.

Cet entretien sera conduit en binôme : professeur de Biotechnologie et un professionnel de boulangerie.

L'entretien comprend 2 questions relatives au domaine du référentiel :

HYGIENE ET PREVENTION dont :

- Une première question prise dans: microbiologie appliquée.
- Une deuxième, prise soit dans la partie (transformations biochimiques des aliments) ou dans (intoxication et toxicité alimentaires).

**Barème de notation :**

- Connaissances : 16 points : 8 points par question.
- Communication : 4 points.

# GUIDE DE QUESTIONNEMENT

## DOMAINE: Microbiologie appliquée

" Pistes d'interrogation "	Supports à envisager
<ul style="list-style-type: none"><li>- Citer les familles de M.O. les plus connus avec des exemples dans chaque cas.</li><li>- Énumérer 3 ou 4 conditions favorables à la multiplication des M.O.</li><li>- Indiquer l'effet des différentes températures sur les M.O.</li><li>- A partir des denrées présentes sur le plan de travail, citer celles qui présentent le plus de risques en matière de M.O. Justifier.</li><li>- Indiquer d'autres vecteurs qui peuvent introduire des M.O. dans les aliments.</li><li>- Définir M.O. pathogène.</li><li>- Définir une toxine.</li> <li>- La tenue professionnelle :<ul style="list-style-type: none"><li>* Sa composition avec le rôle et les caractéristiques de chaque élément.</li><li>* Sa nature à justifier et son entretien.</li><li>* L'hygiène corporelle en particulier au niveau des cheveux...</li></ul></li> <li>- Le lavage des mains.<ul style="list-style-type: none"><li>* Pourquoi, comment, avec quoi, quand...</li></ul></li> <li>- Le nettoyage désinfection du poste de travail ou des ustensiles ou du sol ...<ul style="list-style-type: none"><li>* Définir nettoyage, bio nettoyage, désinfection,...</li><li>* Nommer les souillures présentes.</li><li>* Choisir un produit et justifier son choix.</li><li>* Décoder l'étiquetage du produit d'entretien.</li><li>* Protocole de nettoyage du plan de travail ou pétrin ou...</li></ul></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <u>Partir d'une situation vécue dans le laboratoire</u> de boulangerie : candidat avec un pansement, une plaie, un piercing, un candidat enrhumé, avec des ongles sales; avec une gourmante...</li> <li>- <u>Les denrées présentes</u> surtout pour les viennoiseries : oeuf, lait, farine.</li>  <li>- <u>La tenue professionnelle</u> du candidat.</li>  <li>- <u>Le poste de lavage</u> des mains du laboratoire ou bien prévoir des documents avec des photos de postes de lavage des mains.</li>  <li>- <u>Les étiquettes des produits d'entretien</u> et de désinfection utilisées dans le laboratoire de boulangerie ou bien prévoir d'apporter des étiquettes diverses.</li></ul>

**DOMAINE : Modifications biochimiques des aliments**

<b>" Pistes d'interrogation "</b>	<b>Supports à envisager</b>
<p>- <b><u>Nom de la fermentation</u></b> qui intervient lors de la fabrication du pain.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>* Citer le nom du M.O. qui intervient dans cette fermentation.</li><li>* Préciser à quelle famille de M.O. il appartient.</li><li>* Enumérer les produits formés à l'issue de cette fermentation. Préciser celui qui fait gonfler la pâte.</li><li>* Citer d'autres préparations où intervient aussi cette fermentation.</li><li>* Enumérer les différents facteurs qui favorisent cette fermentation.</li><li>* Nommer d'autres fermentations et les produits obtenus.</li></ul> <p>- <b><u>L'altération des aliments :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>* Enumérer les causes d'altération des aliments.</li><li>* Indiquer les manifestations de l'altération des aliments.</li><li>* Citer des procédés de conservation des aliments utilisés, le principe et la température de conservation...</li><li>* Enoncer le principe de la chaîne du froid</li><li>* Donner les différentes méthodes de contrôle des températures des chambres froides positives et négatives.</li><li>* Envisager les attitudes à avoir si des anomalies se présentent au niveau de ces enregistrements</li></ul>	<p>- <b><u>Les différents pains fabriqués</u></b> au cours de l'épreuve.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Des pains vieux, rassis.</li><li>- Des photos de pains ou viennoiseries moisies.</li></ul> <p>- <b><u>Étiquettes et emballages de produits</u></b> pasteurisés, stérilisés, surgelés, déshydratés, en rapport avec les préparations réalisées en boulangerie.</p> <p>- <b><u>Des enregistrements de températures</u></b> de chambres froides : correctes et avec des anomalies type arrêt, remontée en température...</p>

## DOMAINE: Intoxication et toxicité alimentaires

" Pistes d'interrogation "	Supports à envisager
<ul style="list-style-type: none"><li>- <u>Énumérer les différentes sources d'intoxication</u> des produits fabriqués en boulangerie.</li><li>- relever les principaux additifs présents sur des étiquettes de produits.</li><li>- Donner le rôle de certains (simples).</li><li>- Evoquer la notion d'additifs « autorisés ».</li><li>- Intoxication des denrées par des résidus de produits d'entretien : envisager les gestes et la réglementation dans ce domaine pour prévenir les intoxications.</li><li>- Citer des éléments physiques indésirables que l'on peut rencontrer dans le pain ( cheveux, cendres de cigarette, ...)</li><li>- Envisager la prévention.</li><li>- <u>Les intoxications alimentaires</u> : citer les principaux M.O.mis en cause dans les TIAC (au moins staphylocoques et salmonelles).<ul style="list-style-type: none"><li>* Enumérer les symptômes des intoxications.</li><li>* Préciser les différentes méthodes par lesquelles les M.O. sont introduits dans les aliments.</li><li>* Justifier pourquoi il est interdit de goûter une pâte avec les doigts.</li><li>* Indiquer la méthode à utiliser.</li><li>* Énumérer des moyens de prévention des TIAC dans un laboratoire de boulangerie.</li><li>* Interroger sur les autocontrôles avec prélèvement et analyse de surfaces.</li><li>* Définir un ovo produit et donner des exemples ; Préciser l'intérêt de ces produits en matière de prévention des TIAC.</li></ul></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Étiquettes de produits utilisés en boulangerie avec :<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Des additifs,</li><li>▪ Des D.L.C et des D.L.U.O.,</li><li>▪ Des pictogrammes relatifs aux dangers des produits d'entretien et de désinfection...</li></ul></li><li>- Des faits divers évoquant des TIAC en relation avec les produits de boulangerie : engouement des Français pour les sandwichs garnis en tout genre : jambon, poulet, beurre, mayonnaise...</li><li>- Prévoir des comptes rendus d'analyse microbiologiques suite à des prélèvements.</li></ul>