



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Lille 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.

**BEP ALIMENTATION**  
Option Boulanger

**Épreuve EP2**  
**Sciences appliquées, technologie professionnelle, préparation traiteur**

Le sujet comprend trois parties.

► L'ensemble des parties à renseigner est 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	/ 100

<b>SESSION 2010</b>		Code :	
<b>BEP Alimentation Option BOULANGER</b>			
Intitulé de l'épreuve :			
<b>EP2 – Sciences appliquées, Technologie professionnelle, Préparation traiteur</b>			
<b>SUJET</b>	<b>Durée : 3 h 30</b>	<b>Coefficient : 5</b>	<b>Page : 1/12</b>

## PARTIE : TECHNOLOGIE (40 points)

### 1 – LES MATIÈRES DE BASE. (7 points)

1.1 – Citer les types de la farine de blé. (2 points)

.....  
.....

1.2 – Citer deux avantages et deux inconvénients d'une farine prête à l'emploi. (2 points)

.....  
.....

1.3 – Quels sont les composants de la farine T55 (avec les pourcentages). (3 points)

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

### 2 – LES ADDITIFS OU LES AMÉLIORANTS. (8 points)

2.1 – Citer un adjuvant. (1 point)

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

2.2 – Donner la signification du E 300 et quel est son rôle. (2 points)

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

BEP ALIMENTATION - Option : BOULANGER	2010
EP2 - PARTIE TECHNOLOGIE	10/12

2.3 – Citer le rôle de la lécithine de soja. (2 points)

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

2.3 – Préciser l'additif que l'on peut utiliser afin d'éviter le cloquage des pains en fermentation contrôlée. (2 points)

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

**3 – LES MATIÈRES PREMIÈRES (3 points)**

3.1 – Citer trois rôles du sel en boulangerie. (2 points)

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

3.2 – Donner la différence entre la margarine et le beurre. (1 point)

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

**4 – LES MÉTHODES DE TRAVAIL (8 points)**

4.1 – Expliquer l'intérêt de l'incorporation du sel en fin de pétrissage. (Deux raisons)  
(2 points)

.....  
.....

BEP ALIMENTATION - Option : BOULANGER	2010
EP2 - PARTIE TECHNOLOGIE	11/12

**4.2 – Je viens de pétrir et ma pâte est trop douce. Expliquer les remèdes pour réparer mon erreur. (6 points)**

.....

.....

.....

.....

**5 – LES PRODUITS DE BOULANGERIE (8 points)**

**5.1 – Citer trois sortes de pains que vous pouvez faire avec de la farine de seigle (en respectant la législation en vigueur). (3 points)**

.....

.....

.....

**5.2 – Donner la signification PI- PA- PVL. Citer un avantage et un inconvénient pour chacun. (5 points)**

.....

.....

.....

.....

**6 – LES MATÉRIELS ET LE FONCTIONNEMENT (6 points)**

**6.1 – Citer les différences entre un four à chauffage direct et un four à chauffage indirect. (3 points)**

.....

.....

**6.2 – Expliquer le fonctionnement d'une peseuse volumétrique. (3 points)**

.....

.....

.....

<b>BEP ALIMENTATION - Option : BOULANGER</b>	<b>2010</b>
<b>EP2 - PARTIE TECHNOLOGIE</b>	<b>12/12</b>