



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.

Vous travaillez à la boulangerie

« LES DÉLICES GOURMANDS »

Différentes études vous sont confiées.

PARTIES DU SUJET	BARÈME
1^{ère} Partie S1- Matières premières : Connaissance des matières premières utilisées en boulangerie et viennoiserie.	/ 30
2^{ème} Partie S3- équipement : Connaissance des matériels utilisés et des règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels liés aux matériels.	/ 20
3^{ème} Partie S4- sciences appliquées : Connaissance des sciences appliquées à la profession.	/ 30
4^{ème} Partie S5- connaissance de l'entreprise : Connaissance de l'entreprise de boulangerie et de son environnement économique, juridique et social.	/ 20
Total	/ 100
Note/ 20 arrondie au 1/2 pt supérieur	/ 20

SESSION : 2011			
Examen et spécialité MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE			
Intitulé de l'épreuve E2 : Environnement Technologique, scientifique et commercial de la production			
Type : SUJET	Durée : 2 heures	Coefficient : 5	N° de page/ Total : 1/13

1^{ère} PARTIE : MATIÈRES PREMIÈRES (30 points)

Connaissance des matières premières utilisées en boulangerie et viennoiserie.

1 - Citer les 3 parties du grain de blé avec leur pourcentage.

.....

.....

.....

2 - Donner le type de farine de blé correspondant à leur utilisation et à leur **taux** d'extraction.

TYPE	UTILISATION	TAUX D'EXTRACTION
.....	Pâtisserie-Viennoiserie	68 à 70%
.....	Panification Courante	70 à 75%
.....	Pain bis	75 à 80%
.....	Pains spéciaux	80 à 85%
.....	Pain de régime (bis)	85 à 90%
.....	Pain complet	90 à 95%

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	2011
E2 – Environnement Technologique, Scientifique et Commercial de la Production	2/13

3 - Expliquer le déroulement du test effectué sur l'Alvéographe de Chopin.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

4 - Citer 6 rôles du sel dans la panification.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

5 - Citer 4 fruits séchés (déshydratés).

.....

.....

.....

.....

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	2011
E2 – Environnement Technologique, Scientifique et Commercial de la Production	3/13

2^{ème} PARTIE : ÉQUIPEMENTS (20 points)

Connaissance des matériels utilisés et des règles d'Hygiène et de prévention des risques professionnels liés aux matériels.

- 1 - Il existe 2 types de four selon leur mode de chauffage.
Citer les et indiquer leurs caractéristiques.

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

- 2 - Citer les risques liés à la mauvaise utilisation des appareils électriques en boulangerie.

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

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCÉREN

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	2011
E2 – Environnement Technologique, Scientifique et Commercial de la Production	4/13

3^{ème} PARTIE : SCIENCES APPLIQUÉES (30 points)

1 - ALIMENTATION. (15 points)

Dans votre boulangerie vous proposez la vente de quiches lorraines.
Pour cette préparation, vous utilisez les ingrédients suivants :

- Farine type 65
- Beurre pasteurisé
- Œufs frais
- Lait entier UHT
- Crème liquide UHT
- Lardons (sous vide)
- Gruyère pasteurisé
- Épices



1.1- Préciser dans le tableau ci-dessous, les groupes d'aliments auxquels appartiennent les ingrédients et les principaux constituants alimentaires correspondant à chaque ingrédient :

LISTE DES INGREDIENTS	CLASSIFICATION DES INGREDIENTS PAR GROUPES D'ALIMENTS	PRINCIPAUX CONSTITUANTS ALIMENTAIRES PRÉSENTS DANS CHAQUE INGRÉDIENT
Farine		
Beurre		
Œufs		
Lait entier		
Crème		
Lardons		
Gruyère		

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	2011
E2 – Environnement Technologique, Scientifique et Commercial de la Production	5/13

1.2 - Lors de la cuisson de cette quiche lorraine de nombreuses transformations physico-chimiques peuvent être observées ; mettre en relation par des flèches les composants alimentaires suivants et les transformations qu'ils auront subies au cours de la cuisson de la quiche lorraine :

Protéines

- Dextrinisation
- Coagulation
- Formation d'un empis d'amidon

Glucides

- Caramélisation

1.3 - Expliquer ce qu'est la dextrinisation.

.....
.....

1.4 - Expliquer ce qu'est la coagulation.

.....
.....

1.5 - Proposer un ingrédient pouvant remplacer les lardons dans cette recette afin d'y ajouter des fibres.

.....

1.6 - Citer un autre produit de boulangerie riche en fibres.

.....

1.7 - Préciser le rôle des fibres alimentaires dans l'organisme.

.....
.....

1.8 - Dans la recette vous utilisez du beurre pasteurisé et du lait UHT.
Expliquer la différence entre ces deux procédés de conservation.

.....
.....

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	2011
E2 – Environnement Technologique, Scientifique et Commercial de la Production	6/13

2- HYGIÈNE. (15 points)

La boulangerie – pâtisserie dans laquelle vous travaillez, fait appel à un laboratoire agréé pour qu'il procède à l'analyse microbiologique des quiches lorraines que vous fabriquez.

Voici les résultats de l'analyse microbiologique effectuée par ce laboratoire :

Examen n° : 07028		Boulangerie Pâtisserie
Produit : quiche lorraine		
Produit fabriqué le 24/05/2011		
Produit prélevé le 25/05/2011 à 11h		
Lieu du prélèvement : chambre froide à 4°C		
Analyse effectuée le 25/05/2011		
Recherche	Résultats	Critères légaux
Salmonelles /25g	150	absence
Staphylococcus aureus/g	absence	100
Coliformes fécaux/g	9000	1
Coliformes totaux/g	120000	1000
Anaérobies sulfito-réducteurs/g	5	10
Flore aérobie mésophile/g	8000000	300000

2.1 - Relever le lieu de stockage de ces quiches.

.....

2.2 - À partir des résultats et des critères légaux, indiquer si le bilan de cette analyse est :

Satisfaisant :

Non satisfaisant :

.....

2.3 - Justifier ce résultat par 3 arguments :

.....

.....

.....

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	2011
E2 – Environnement Technologique, Scientifique et Commercial de la Production	7/13

2.4 - Préciser à quelle famille les micro-organismes recherchés appartiennent ?

.....

2.5 - Quel est le principal risque encouru par les clients s'ils consomment cette quiche lorraine ? (entourer la bonne réponse).

TIA

BCG

DSV

2.6 - Préciser à quoi correspondent les trois lettres qui définissent ce risque.

.....

2.7 - Vous essayez de comprendre les raisons qui pourraient expliquer la conclusion de ces analyses : compléter le tableau suivant :

Micro-organismes Recherchés dans l'analyse	Indiquer une origine possible de contamination par ce type de micro-organismes	Indiquer 2 moyens de maîtrise permettant d'éviter une contamination ou un développement de ces micro-organismes
Staphylococcus Aureus (staphylocoques dorés)	•	• •
Salmonelles	•	• •

2.8 - Afin de mieux maîtriser les risques d'intoxications alimentaires, la boulangerie pâtisserie s'est engagée à contrôler davantage les matières premières lors de leur réception.

Citer 4 autocontrôles à effectuer lors de la livraison des matières premières :

.....

.....

.....

.....

2.9 - Justifier l'utilité d'une date limite de consommation.

.....

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCÉRÉN

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	2011
E2 – Environnement Technologique, Scientifique et Commercial de la Production	9/13

4^{ème} PARTIE : CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE (20 points)

Connaissance de l'entreprise de boulangerie et de son environnement économique, juridique et social.

Monsieur DUCHEMIN vient d'ouvrir la boulangerie suivante :

Boulangerie « LES DÉLICES GOURMANDS »

Place de la Cité

35000 RENNES

Tél : 02.99.46.XX.XX / Fax 02.99.46.XX.XX

S.A.R.L au capital de 45 000 €

N° R.C.S. Rennes B 234 567 890

Code A.P.E. 1071 C

1 – LES TYPES D'ENTREPRISES

1.1 - Indiquer la raison sociale de cette entreprise.

.....

1.2 - Indiquer son siège social.

.....

1.3 - Monsieur DUCHEMIN a créé une S.A.R.L.

1.3.1 - Donner la signification du sigle SARL.

.....

1.3.2 - Indiquer le capital minimum nécessaire pour pouvoir créer une S.A.R.L.

.....

1.3.3 - Indiquer le nombre minimum d'associés.

.....

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	2011
E2 – Environnement Technologique, Scientifique et Commercial de la Production	10/13

2 – LES DIFFÉRENTES ACTIONS COMMERCIALES

Monsieur DUCHEMIN souhaite faire de la publicité quant à l'ouverture de sa boulangerie.

Dans la liste des supports proposés, indiquer les supports possibles et justifier votre choix.

SUPPORT DE PUBLICITÉ	OUI / NON	JUSTIFICATION
Article dans la presse locale.		
Spots publicitaires TF1 à 20h00.		
Annonce dans le journal l'Équipe.		
Banderole sur la vitrine du magasin.		
Distribution de prospectus dans le quartier.		
Annonce sur la radio Europe1.		

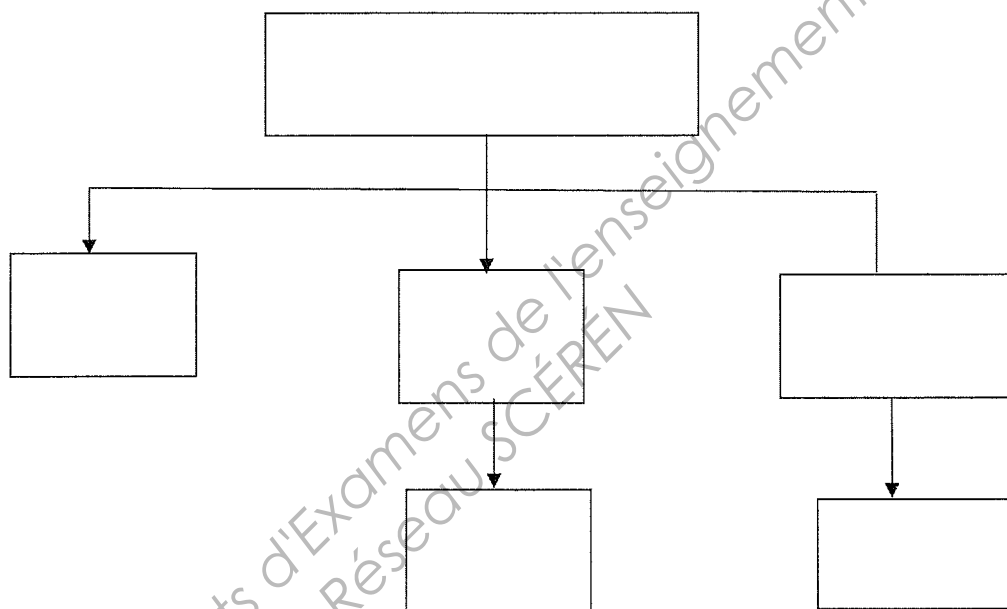
MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	2011
E2 – Environnement Technologique, Scientifique et Commercial de la Production	11/13

3 - L'ORGANISATION RATIONNELLE DE L'ENTREPRISE

Monsieur DUCHEMIN va embaucher du personnel en boulangerie (1 ouvrier), en pâtisserie (1 ouvrier et 1 apprenti) et en vente (1 vendeuse et 1 apprenti).

Monsieur DUCHEMIN se chargera au quotidien de superviser toute cette équipe, notamment en boulangerie (activité principale sur laquelle repose 70% de son chiffre d'affaires mensuel).

3.1 - Compléter l'organigramme de l'entreprise « Les délices gourmands ».



3.2 - Indiquer la liaison existante entre Monsieur DUCHEMIN et ses salariés.

.....

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	2011
E2 – Environnement Technologique, Scientifique et Commercial de la Production	12/13

4 – LA GESTION DE L'ENTREPRISE (la méthode Premier Entré Premier Sorti).

4.1 - Indiquer les produits pour lesquels la méthode P.E.P.S. s'applique le mieux et préciser la raison.

.....

.....

4.2 - Monsieur DUCHEMIN vous demande de mettre à jour la fiche de stock de la farine Type 65 pour la 1^{ère} quinzaine du mois de juin 2011. Sachant que le 4 juin, il a été consommé 100 kg de farine.

FICHE DE STOCK : FARINE Type 65

Stock d'alerte : 80

Stock maximum : 200

Date	ENTREES			SORTIES			STOCK		
	Q (kg)	P.U.	Mt	Q (kg)	P.U.	Mt	Q (kg)	P.U.	Mt
01/06/11							75	0,63€	47,25
02/06/11	150	0,65€							
04/06/11									

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	2011
E2 – Environnement Technologique, Scientifique et Commercial de la Production	13/13