



**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.

MENTION COMPLÉMENTAIRE
PÂTISSERIE BOULANGÈRE

**E2 - Environnement technologique, scientifique et
commercial appliqué à la production**

DURÉE : 2 heures
COEFFICIENT : 5

LE SUJET COMPORTE 10 PAGES, NUMEROTÉES DE 1 À 10

L'USAGE DE LA CALCULATRICE EST AUTORISÉ.
L'USAGE DU DICTIONNAIRE N'EST PAS AUTORISÉ.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il soit complet.

PAGE 1 SUR 10 SUJET NATIONAL	SESSION 2011	SUJET	
MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE BOULANGÈRE			
ÉPREUVE E2 – Environnement technologique, scientifique et commercial appliqué à la production	DURÉE 2H00	COEFFICIENT 5	PAGE 1/10

LE SUJET COMPREND QUATRE PARTIES

TOUTES LES PAGES SONT À RENDRE ET DOIVENT ÊTRE **JOINTES** À LA COPIE.

PARTIES DU SUJET	BARÈME
PREMIÈRE PARTIE : Matières premières, produits et techniques de fabrication. / 7 POINTS
DEUXIÈME PARTIE : Équipements et matériels utilisés, règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels liés au matériel. / 3 POINTS
TROISIÈME PARTIE : Sciences appliquées. / 7 POINTS
QUATRIÈME PARTIE : Environnement économique, juridique et social. / 3 POINTS
TOTAL SUR 20 EXPRIMÉ EN POINTS ENTIERS OU ½ POINT	/ 20 POINTS

Première partie : Matières premières, produits et techniques de fabrication.

Jeune titulaire d'une Mention Complémentaire «Pâtisserie Boulangère», vous êtes embauché(e) dans une boulangerie-pâtisserie qui vient de se créer.

Votre employeur, Monsieur BOULANGER, décide de développer de nouveaux concepts de production et de diversifier la gamme de produits de pâtisserie-boulangère.

Les méthodes de fermentation

Monsieur BOULANGER désire fabriquer du pain en fermentation différée afin de limiter les heures de travail de nuit.

Il vous demande quelques précisions sur les méthodes de fermentation différée.

Compléter le tableau ci-dessous en expliquant le procédé de fabrication et en précisant les incidences sur le produit fini des trois méthodes retenues.

Méthode de fermentation différée	Procédé de fabrication	Incidences sur le produit fini
Pointage retardé		
Pousse lente		
Pousse contrôlée		

Les pâtes

Indiquer la réglementation concernant le pain de tradition française, et proposer un produit correcteur autorisé.

La quiche lorraine

Monsieur BOULANGER veut également mettre en avant son produit traiteur phare :



« La quiche lorraine »

Il utilise pour la garniture un appareil à crème prise salé.

Indiquer les matières premières utilisées pour la fabrication de cet appareil, son procédé de fabrication et proposer une garniture pour la quiche lorraine.

Matières premières et garniture	Progression du travail

Les termes professionnels

Monsieur BOULANGER vous demande de fabriquer la pâte brisée nécessaire à la confection de la quiche lorraine.

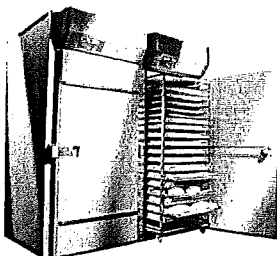
"Pour ce type de pâte, la matière grasse est incorporée par sablage. Vous devez également foncer et chiquer une première série de cercles individuels."

Définir les termes techniques ci-dessous :

Sablage	
Foncer	
Chiquer	
Fraiser	

Deuxième partie : Équipements et matériels utilisés, règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels liés au matériel.

Les chambres de fermentation contrôlée : fonctions



Vous avez choisi comme méthode de fermentation du pain de tradition française : «la pousse lente».

Monsieur BOULANGER, après vous avoir concerté(e), décide d'acheter une chambre de fermentation contrôlée.

Citer les différentes fonctions de ce matériel et, pour chacune de ces fonctions, son rôle sur la pâte.

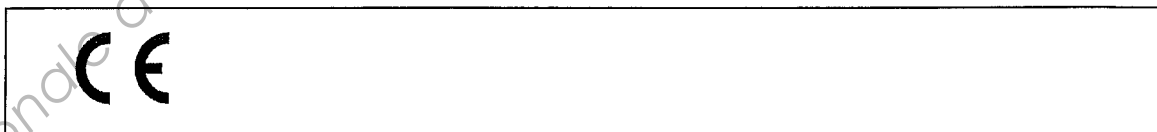
Fonctions	Rôle sur la pâte

Les chambres de fermentation contrôlée : normes

Pour les principaux équipements de boulangerie, il existe des normes définissant les prescriptions minimales de sécurité.

Lors de la réception d'une machine, le revendeur ou le distributeur doivent vous remettre une déclaration de conformité (mention «CE») ainsi que la notice d'instructions. Ces deux documents doivent être conservés sur toute la durée de vie du matériel.

Préciser ce que signifie le code «CE».



À l'aide de la notice proposée en annexe 1, préciser ce que doit contenir une notice d'instruction en termes d'hygiène et de prévention des risques professionnels.

Troisième partie : Sciences appliquées.

La quiche lorraine

Vous fabriquez la quiche lorraine.

Dans le tableau ci-dessous, en vous aidant de l'exemple proposé, citer pour chaque ingrédient utilisé, le constituant essentiel ainsi que le groupe alimentaire dans lequel il est classé.

Ingrédient	Constituant essentiel	Groupe alimentaire
Pâte brisée - Farine - Beurre	→ → Lipides	Corps gras
Poitrine fumée		
Œufs		
Lait		
Crème fraîche		

La Ration Alimentaire Journalière (RAJ) de l'homme à activité habituelle correspond à un apport énergétique global de 11 300 kJ par jour.

Indiquer un rôle des protéines dans l'organisme.

Préciser le pourcentage que doivent représenter les protéines dans les apports quotidiens.

Pour accompagner la quiche lorraine, de la salade verte et une compote sont proposées.

Argumenter ce choix d'un point de vue nutritionnel.

Les produits laitiers

Suivant leur type de présentation, la stabilité du lait et de ses dérivés dépend principalement de deux caractéristiques :

- Le traitement thermique : pasteurisés, stérilisés ou UHT.
- L'aspect physique : liquide ou poudre.

Monsieur BOULANGER utilise pour sa quiche lorraine du lait stérilisé et de la crème UHT.

Indiquer deux avantages liés à l'utilisation des produits laitiers stérilisés et UHT.

➤
➤

Rappeler trois contrôles à effectuer lors de la réception du lait et de la crème utilisés.

➤
➤
➤

Monsieur BOULANGER vous remet le texte ci-dessous.

La traçabilité : Une obligation réglementaire.

Au 1^{er} janvier 2005, la traçabilité a été imposée par la loi comme l'élément incontournable de la sécurité alimentaire à tous les professionnels de l'alimentation. En tant que futur artisan boulanger-pâtissier, vous êtes concernés !

Compléter le questionnaire ci-dessous en cochant la bonne réponse.

Je dois être capable d'identifier mes fournisseurs de matières premières.	<input type="checkbox"/> Vrai	<input type="checkbox"/> Faux
Tous les produits remis aux clients doivent être sains. En cas contraire, je dois :		
↳ Les retirer de la vente	<input type="checkbox"/> Vrai	<input type="checkbox"/> Faux
↳ Avertir la presse	<input type="checkbox"/> Vrai	<input type="checkbox"/> Faux
↳ Informer les autorités sanitaires	<input type="checkbox"/> Vrai	<input type="checkbox"/> Faux
Les matières premières doivent être étiquetées afin de permettre aux clients professionnels de suivre la traçabilité.	<input type="checkbox"/> Vrai	<input type="checkbox"/> Faux

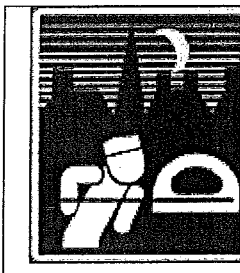
Parmi les autorités qui entourent la traçabilité, on trouve le DSV et la DGCCRF.

Indiquer la signification de ces sigles.

D.....	S.....	V.....			
D.....	G.....	C.....	C.....	R.....	F.....

Quatrième partie : Environnement économique, juridique et social.

Monsieur BOULANGER veut tester vos connaissances en environnement économique juridique et sociale.



Avec un chiffre d'affaires de plus de 7 milliards d'euros, elle compte 140 000 personnes dont 110 000 salariés et 14 000 apprentis, elle produit entre autres 10 milliards de baguettes chaque année, elle utilise 70 % de la farine panifiable, elle a comme clientèle 97 % des familles françaises, elle possède 33900 points de vente, depuis 20 ans on lui prédit une forte diminution, mais il n'en est rien ce qui prouve sa grande capacité de réaction. Son nom ?

Extrait de www.boulangerie.net (janvier 2011)

Les lieux de production

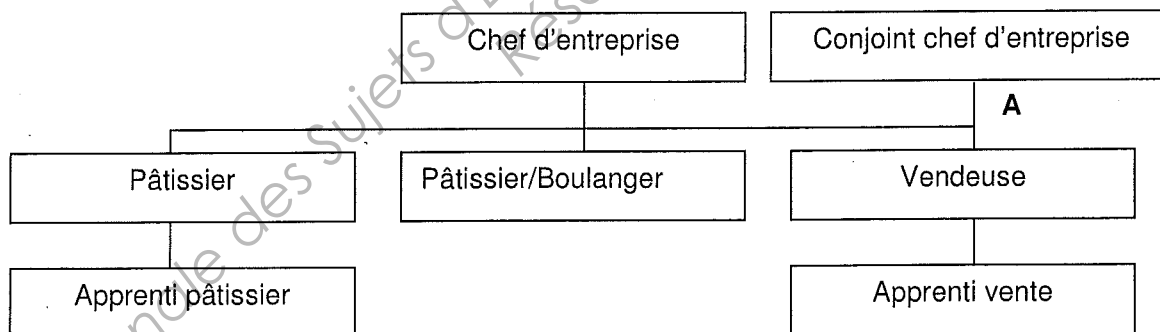
À quel secteur, le texte ci-dessus fait-il référence ?

Indiquer deux autres lieux de production de pain, de viennoiserie et de pâtisserie :

➤
➤

L'organisation de l'entreprise

Voici l'organigramme de l'entreprise de Monsieur BOULANGER.



Que représente l'organigramme ci-dessus ?

En vous servant de l'organigramme, indiquer votre fonction au sein de l'entreprise.

Que signifie le trait « A » reliant le conjoint du chef d'entreprise à la vendeuse ?

La gestion de l'entreprise

Monsieur BOULANGER proposera, parmi ses produits, une quiche lorraine, mais avant de fixer son prix de vente, il a besoin de répertorier les éléments constitutifs du prix de revient de ce produit.

Citer deux éléments constitutifs de ce prix.

Lorsque Monsieur BOULANGER aura déterminé son coût de revient, que va-t-il ajouter pour déterminer son prix de vente HT ?

L'aspect commercial de la profession

Monsieur BOULANGER souhaite mettre en place une politique commerciale appropriée pour promouvoir ses ventes de quiches lorraines.

Il vous demande de proposer deux actions publicitaires.

➤

➤

SPÉCIAL

ENTRETIEN DU MATÉRIEL

SÉCURITÉ

Pour les principaux équipements de boulangerie, il existe des normes définissant les prescriptions minimales de sécurité. Lors de la réception d'une machine, le revendeur ou le distributeur doivent vous remettre une déclaration de conformité (Attestation portant la mention "CE") ainsi que la notice d'instructions. Ces 2 documents doivent être conservés sur toute la durée de vie du matériel.

Marquage CE



La notice d'instructions

La notice d'instructions doit être rédigée en français. Elle peut être incluse dans la documentation technique fournie avec l'équipement.

Elle contient :

- Descriptif de la machine avec les plans et les schémas.
- Norm et adresse du fabricant.
- Marquage CE.
- Année de construction.
- Numéro de série.
- Informations nécessaires à l'installation, la mise en service, l'utilisation et toutes les opérations de réglage, nettoyage et de maintenance.

Le contenu de la notice doit respecter la norme relative à la machine.

Elle doit permettre que toutes les opérations puissent s'effectuer **SANS RISQUE**.

La notice d'instructions est aussi une réponse à l'obligation de formation et d'information.

Attestation et marquage CE

Le marquage et l'attestation CE sont obligatoires sur les équipements couverts par une ou plusieurs directives européennes (voir tableau ci-contre).

Dans le cas des équipements de boulangerie, le fabricant doit procéder lui-même à des contrôles et essais pour pouvoir apposer le marquage CE sur la plaque signalétique de l'équipement... Il s'agit d'une auto-certification attestant que le matériel répond aux normes de sécurité.

Liste des normes	Norme	Date	Titre de la norme
Pétrins	EN 453	2000	Machines pour les produits alimentaires - Pétrins - Prescriptions relatives à la sécurité et l'hygiène
Batteurs	EN 454	2000	Machines pour les produits alimentaires - Batteurs Mélangeurs - Prescriptions relatives à la sécurité et l'hygiène
Fours à chariot rotatif	EN 1673	2000	Machines pour les produits alimentaires - Fours à chariot rotatif - Prescriptions relatives à la sécurité et l'hygiène
Laminoirs	EN 1674	2000	Machines pour les produits alimentaires - Laminoirs à pâte - Prescriptions relatives à la sécurité et l'hygiène
Façonneuses	EN 12041	2000	Machines pour les produits alimentaires - Façonneuses - Prescriptions relatives à la sécurité et l'hygiène
Diviseuses	EN 12042	2006	Machines pour les produits alimentaires - Diviseuses automatiques - Prescriptions relatives à la sécurité et l'hygiène
Chambres de repos	EN 12043	2000	Machines pour les produits alimentaires - Chambres de repos - Prescriptions relatives à la sécurité et l'hygiène
Pétrins horizontaux	EN 13389	2006	Machines pour les produits alimentaires - Pétrins horizontaux - Prescriptions relatives à la sécurité et l'hygiène
Élévateurs enfourneurs	EN 13591	2006	Machines pour les produits alimentaires - Élévateurs Enfourneurs - Prescriptions relatives à la sécurité et l'hygiène
Machines à couper le pain	EN 13954	2006	Machines pour les produits alimentaires - Machines à couper le pain - Prescriptions relatives à la sécurité et l'hygiène