



Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets
d'Examens de l'enseignement
professionnel

Session 2011

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

Technologie
Lexique professionnel

U20

SUJET

Coefficient : 4

Durée : 2 heures

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel
Réseau CEREN

Paul, jeune boulanger, prépare un concours dans le but d'obtenir « une bourse à l'installation ».

Pour se faire, il doit présenter un dossier technique définissant son projet de création d'une boulangerie artisanale.

Quelques rubriques de ce dossier sont incomplètes ou nécessitent encore quelques réflexions.

Aidez- le à finaliser son projet en répondant aux questions suivantes.

1^{ère} partie : LES MATIÈRES PREMIÈRES DE BASE

1) La farine de tradition de type 65 sera sa matière première de base dans le fournil.

a) Indiquez la composition de cette farine (8 éléments)

b) Précisez la réglementation et les produits correcteurs autorisés dans cette farine.

Examen : Brevet Professionnel	Session : 2011	Sujet
Spécialité : Boulanger	U 20 : Technologie et lexique professionnel	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 1 sur 8

2) Pour l'approvisionnement en farine de tradition, il est en discussion avec différents meuniers et l'un d'entre eux propose de lui communiquer pour chaque livraison différents résultats d'analyses permettant éventuellement d'ajuster son travail.

Ces résultats d'analyses seraient les suivants :

- a) Le résultat du test de l'amylographe de Brabender
- b) Le résultat du test du rhéofermentomètre

Pour chacun de ces 2 résultats, quelles seront les informations recueillies ?

Amylographe de Brabender	Rhéofermentomètre

3) Concernant ses achats en levure, il hésite encore entre la levure liquide (crème de levure) et la levure déshydratée.

Etablir un comparatif entre ces deux levures

La levure liquide (crème de levure)	La levure déshydratée

Examen : Brevet Professionnel		Session : 2011	Sujet
Spécialité : Boulanger		U 20 : Technologie et lexique professionnel	
Temps alloué : 2 heures		Coefficient : 4	Page 2 sur 8

2^{ème} partie : LES MATIÈRES PREMIÈRES ANNEXES

Le choix du beurre pour la fabrication de viennoiseries de qualité est essentiel.

De nombreux produits existent sur le marché et il est parfois difficile de s'y retrouver tant les caractéristiques des produits proposés sont variées.

Aidez-le à faire son choix en définissant toutes les caractéristiques citées dans le tableau ci-dessous.

Beurre A.O.C	
Beurre fractionné	
Beurre sec	
Beurre concentré	
Beurre tracé	
Beurre extra-fin	

Examen : Brevet Professionnel	Session : 2011	Sujet
Spécialité : Boulanger	U 20 : Technologie et lexique professionnel	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 3 sur 8

3^{ème} partie : LES MÉTHODES ET TECHNIQUES DE FABRICATION

Dans son projet, Paul souhaite la mise en place de techniques de fabrication permettant de rationaliser au mieux le travail et également la possibilité de se démarquer par rapport à la concurrence. Deux techniques ont retenu son attention : la technique du pointage retardé et la fermentation sur levain naturel .Pour chacune de ses méthodes, précisez les points suivants dans le tableau ci-dessous.

Le pointage retardé	La fermentation sur levain naturel
a) Description des méthodes	
b) Avantages et inconvénients des méthodes	
c) 3 fabrications adaptées à chaque méthode	

Examen : Brevet Professionnel	Session : 2011	Sujet
Spécialité : Boulanger	U 20 : Technologie et lexique professionnel	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 4 sur 8

4^{ème} partie : ÉNERGIE ET ÉQUIPEMENT

L'investissement le plus lourd au niveau du matériel est bien évidemment le four. Après avoir rencontré plusieurs équipementiers, 2 solutions restent en course .Paul doit choisir entre un four combiné électrique (chariot-soles) et un four à soles à tubes annulaires (gaz).

Complétez le tableau ci-dessous pour l'aider dans sa décision.

Le four mixte électrique 1 chariot de 10 filets 3 soles	Le four à tubes annulaires 4 étages (gaz)
a) Caractéristiques de fonctionnement	
b) Avantages et inconvénients	
c) Mode de transmission de la chaleur aux produits en cours de cuisson	

Examen : Brevet Professionnel	Session : 2011	Sujet
Spécialité : Boulanger	U 20 : Technologie et lexique professionnel	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 5 sur 8

5^{ème} partie : LES PRODUITS FABRIQUÉS

Paul a décidé de mettre en avant certaines « appellations » de la boulangerie artisanale pour mettre en avant son savoir faire.

Formulez une définition précise des appellations suivantes.

Pain maison	
Pain courant français	
Boulangerie	
Pain au levain naturel	
Pain de tradition française	

Examen : Brevet Professionnel	Session : 2011	Sujet
Spécialité : Boulanger	U 20 : Technologie et lexique professionnel	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 6 sur 8

6^{ème} partie : HYGIÈNE ET PRÉVENTION DES ACCIDENTS

L'hygiène en boulangerie doit être un souci permanent pour le personnel de fabrication. Pour cela, Paul a décidé de rédiger des fiches techniques reprenant le principe de l'H.A.C.C.P, permettant de limiter au maximum les risques de contamination microbienne, en partant des matières premières jusqu'au produit fini.

Rédigez une fiche technique pour la recette de la crème pâtissière en y intégrant cette démarche.

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

Examen : Brevet Professionnel	Session : 2011	Sujet
Spécialité : Boulanger	U 20 : Technologie et lexique professionnel	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 7 sur 8

7^{ème} partie : LE LEXIQUE PROFESSIONNEL

Traduire dans une langue étrangère (anglaise, allemande, espagnole, ou italienne) les 20 termes indiqués dans le tableau.

	Anglais	Allemand	Espagnol	Italien
Le boulanger				
Le blé				
L'eau				
La margarine				
Le beurre				
Le fournil				
La pâte				
Les pains décorés				
Le four				
La fermentation				
La diviseuse				
Le four				
Le pointage				
La viennoiserie				
Les pains spéciaux				
La buée				
Le pain complet				
Le thermomètre				
Le sel				
La croûte				

Examen : Brevet Professionnel	Session : 2011	Sujet
Spécialité : Boulanger	U 20 : Technologie et lexique professionnel	
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 8 sur 8