



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.

DANS CE CADRE	Académie :	Session :
	Examen :	Série :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
	Epreuve/sous épreuve :	
	NOM :	
	(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse) Prénoms :	N° du candidat
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
NE RIEN ÉCRIRE	Appréciation du correcteur	
	Note :	

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

PARTIES DU SUJET	BARÈME
1^{ère} Partie S1 - Matières Premières : Connaissance des matières premières utilisées en boulangerie et viennoiserie.	/ 30 points
2^{ème} Partie S3 – Équipement : Connaissance des matériels utilisés et des règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels liés aux matériels	/ 20 points
3^{ème} Partie S4 – Sciences Appliquées : Connaissance des sciences appliquées à la profession.	/ 30 points
4^{ème} Partie S5 – Connaissance de l'Entreprise : Connaissance de l'entreprise de boulangerie et de son environnement économique, juridique et social.	/ 20 points
Total sur 100	/ 100 points
Note /20 arrondie au ½ pt supérieur	/ 20 points

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE		Session 2012	SUJET
E.2 : Environnement Technologique, Scientifique et Commercial de la production	Durée : 2 h 00	Coefficient 5	Page : 1 / 17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

Connaissance des matières premières utilisées en boulangerie et viennoiserie.

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

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

2 - Citer les 6 types de farine de blé.

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

3 - Expliquer en quoi consiste l'opération du broyage dans la mouture d'un grain de blé en meunerie.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4 - Expliquer le déroulement du test effectué sur le taux de cendres.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

5 - Citer 6 rôles du sel dans la panification.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

6 - Citer 3 sortes de graines pouvant rentrer dans la composition de pains spéciaux.

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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 - Citer trois avantages et trois inconvénients de l'utilisation d'une chambre à farine.

Avantages :

Inconvénients :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2 - Citer 1 dispositif de sécurité différent sur ces matériels.

Le pétrin :

La façonneuse :

Le laminoir :

Le batteur. :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

Connaissance des sciences appliquées à la profession.

1 - ALIMENTATION (15 points)

Un boulanger a mis au point une baguette qu'il a nommée « la Brunette ».

Cette baguette possède des caractéristiques que le boulanger expose sur son papier d'emballage, dont voici un extrait :

La Brunette®, la baguette de demain ...
Grâce à ses atouts nutritifs et gustatifs ...
La Brunette et ses atouts afin de préserver votre capitale santé

Plus de fibres :
Par l'apport de
l'assise protéique :
considérée comme la partie
la plus riche du grain de blé
(acides aminés, éléments
minéraux, protéines,
vitamines).

Moins de grignotage :
Aide à combattre la
sensation de faim entre les
repas limitant ainsi le
grignotage, grâce à son
index glycémique plus faible
que celui de la baguette
blanche conventionnelle.

Moins de sel :
18 g au kilo contre 23 g pour
une baguette
conventionnelle, répond aux
recommandations de
l'AFSSA* et du PNNS*

Saveur et tradition :
Par un procédé de longue
fermentation
de 24 heures, assure une
excellente saveur et
conservation

Composition :

Farine BorsaT65, crème, eau, assise protéique Borsa, levure fraîche Bioréal, sel de mer non raffiné

*AFSSA : Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments.

*PNNS : Plan National Nutrition Santé.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.1 - Indiquer le rôle des fibres dans l'organisme et citer un produit de panification riche en fibres :

.....
.....

1.2 - Citer le principal constituant alimentaire des deux premiers ingrédients notés dans la composition :

Farine :

Crème :

1.3 - Citer et expliquer les avantages nutritionnels de consommer cette baguette (4 éléments de réponse attendus).

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

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le boulanger met en avant les atouts gustatifs de sa baguette.
À la dégustation, on peut la décrire ainsi :

« La croûte est dorée, l'odeur est délicate et la mie aérée. À la dégustation, la croûte est croustillante, la mie moelleuse et de saveur finement acidulée à la mastication ».

1.4 - Compléter à partir de cette description le tableau suivant, en inscrivant les organes des sens, les sens et les propriétés organoleptiques correspondantes.

ORGANE DES SENS	SENS	PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES
.....
.....
.....
.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2 - HYGIÈNE (15 points)

Voici un extrait du guide de bonnes pratiques utilisé en boulangerie :

2.1 - Certains passages ont été effacés. Compléter les cadres blancs (six cadres au total, une réponse par cadre attendue).



ŒUFS (COQUILLES)

MP 2

L'œuf peut contenir des germes pathogènes (Salmonelles) ou plus banaux (Coliformes fécaux).

Ceux-ci se retrouvent essentiellement _____

En conséquence, il est recommandé de s'approvisionner auprès d'établissements conformes au "contrôle officiel hygiénique et sanitaire" (C.O.H.S.)

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	GESTION
<p>CONTAMINATION Une coquille fêlée ou nettoyée (retrait de la cuticule, film protecteur de la coquille), permet le passage de germes à l'intérieur de l'œuf.</p> <p>De même, la condensation sur la coquille, se produisant lors de la sortie du réfrigérateur d'œufs, favorise le transfert des germes de la surface vers l'intérieur.</p> <p>Le contenu de l'œuf peut être contaminé par les doigts.</p> <p>La clarifieuse, qui sépare les jaunes des blancs, peut être une source de contamination (de nombreux germes ont pu se développer depuis sa dernière utilisation).</p>	<div style="border: 1px solid black; height: 40px; width: 100%;"></div> <p>Lors de la conservation en enceinte réfrigérée, sortir seulement la quantité nécessaire à la fabrication.</p> <p>Sinon, les garder à température ambiante. La température de conservation optimale se situant à 15°C.</p> <div style="border: 1px solid black; height: 25px; width: 100%;"></div> <p>Né pas pratiquer le cornage.</p> <div style="border: 1px solid black; height: 40px; width: 100%;"></div>	  
<p>MULTIPLICATION Par eux-mêmes et par leurs manipulations, les œufs sont un milieu particulièrement propice au développement des germes.</p> <p>Le passage de l'œuf à l'avance ou le stockage de ses parties non utilisées immédiatement est propice à la multiplication des germes.</p>	<p>Utiliser de préférence pour les préparations sensibles (non recuites) les œufs les plus frais.</p> <div style="border: 1px solid black; height: 40px; width: 100%;"></div> <div style="border: 1px solid black; height: 40px; width: 100%;"></div>	 

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2 - Expliquer le rôle du guide de bonnes pratiques :

.....

.....

.....

.....

.....

2.3 - Citer un produit pouvant remplacer les œufs en coquille et limitant les risques d'intoxication alimentaire par Salmonelles, préciser quel traitement a subi ce produit pour détruire les Salmonelles :

.....

.....

.....

.....

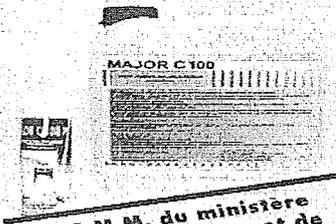
Vous devez vous fournir en produits de nettoyage et désinfection.
Ces deux produits vous sont proposés :

MAJOR C 100 Produit universel

Nettoyant désinfectant,
dégraissant, biodégradable.
Neutre ou parfumé.

Produit polyvalent : pour
sol, mur, plafond, intérieur
et extérieur de frigo, vitres,
étagères, matériels divers,...

Bactéricide.
Existe en Bombe

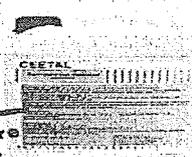


A.M.M. du ministère
de l'agriculture et de
l'alimentation.

GEETAL Désinfectant Bactéricide

Désinfectant désodorisant de
surface. Neutre ou parfumé.

Bactéricide.
Parfaitement compatible
avec **MAJOR C 100**.



A.M.M. du ministère
de l'agriculture
et de l'alimentation.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.4 - Relever la mention qui vous permet d'utiliser ces produits dans les métiers de l'alimentation :

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

2.5 - Nommer la famille de microorganismes détruite par le produit : « Major C 100 » :

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

2.6 - D'après vos connaissances, citer le terme qui qualifie un produit de désinfection qui détruit les moisissures :

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

2.7 - Citer les opérations que vous réaliserez si vous utilisez le produit « Ceetal » pour désinfecter efficacement un plan de travail :

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

2.8 - Citer les quatre paramètres d'efficacité d'un produit de nettoyage et/ou de désinfection :

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

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

BOULANGERIE - PATISSERIE BARDET
15 Rue Victor Hugo
03300 Cusset
☎ 04 70 97 45 05

1 - ORGANISATION DE L'ENTREPRISE (7 points)

Mr BARDET exploite une Boulangerie-Pâtisserie dans une ville de 30 000 habitants. Il se tient régulièrement au courant de l'actualité concernant sa profession grâce à de nombreuses sources d'information.

Après avoir lu le document fourni en annexe A, répondez aux questions suivantes :

1 - Citez la source d'où provient ce site ?

.....

2 - Quels sont les domaines sur lesquels ce site peut apporter des informations ?

.....
.....

3 - Quel est l'intérêt de ce site pour les artisans en boulangerie pâtisserie ?

.....
.....

4 - Comment s'appellent les actes administratifs qui règlementent l'hygiène du secteur boulangerie-pâtisserie ?

.....
.....

5 - Concernant la réglementation et plus particulièrement l'hygiène, pourquoi le Guide des Bonnes Pratiques est un outil essentiel pour les entreprises du secteur de la boulangerie ?

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE A

B "boulan ger"
C'est un métier.

Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française
www.boulangerie.org

Espace Presse ■
Espace Membres ■
Dernières mises à jour ■

BLE, FARINE, PAIN SOCIAL REGLEMENTATION ECONOMIE QUALITE FORMATION
CONCOURS ACTIONS DE COMMUNICATION ESPACE BOULANGERES SUPPORTS DE COMMUNICATION

HYGIENE

La qualité sanitaire des produits est une des préoccupations des artisans boulangers-pâtisseries.

Les réglementations d'hygiène auxquelles est soumis notre secteur sont pour l'essentiel :

- L'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.
- L'arrêté du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine (remise indirecte).
- L'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.

GUIDE DE BONNES PRATIQUES

Enfin les entreprises peuvent se reporter au guide de bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie que la Confédération a mis au point avec la Confédération de la Pâtisserie Glacerie Chocolaterie Traiteur qui propose un ensemble de moyens adaptés aux structures artisanales et dont l'efficacité a été reconnue par les administrations de contrôle.

HYGIENE, MISE EN CONFORMITE ET BOULANGERIE RURALE

Au cours de l'automne 1999, le président Moine a pris en charge la responsabilité de la Commission de la restructuration, réglementation et Modernité, suite au décès du président Lalance. Lors de sa réunion du 8 mars, la Commission a examiné plusieurs dossiers relatifs à la réglementation.

En matière d'hygiène, la Commission rappelle l'existence du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène en Pâtisserie. Ce document qui propose des solutions adaptées à l'activité artisanale, est un outil essentiel à la bonne marche de nos entreprises a indiqué Bernard Moine.

Si le Guide de Bonnes Pratiques n'est pas d'application obligatoire, les professionnels sont cependant soumis à une obligation de résultat quant à la qualité hygiénique des produits qu'ils proposent à leur clients.

LA DATE BUTOIR APPROCHE

La mise en conformité des machines, au regard des normes de sécurité, a été rendue obligatoire suite à une directive Européenne.

La Confédération nationale de la boulangerie, en relation avec le Ministère du travail, a élaboré en 1996, le plan collectif de mise en conformité des machines.

Ce plan collectif a permis de repousser la date butoir de mise en conformité du 1er janvier 1997 au 1er janvier 2001. Cette date butoir est maintenant toute proche.

Il faut souligner que les équipements achetés neufs après le 1er janvier 1993 sont en principes conformes.

Pain et santé



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2 – LA GESTION DE L'ENTREPRISE : (7 points)

À partir de l'extrait des bons d'entrées et de sorties (annexe B) Mr BARDET vous demande de calculer la valeur du stock au 30/05/2012 (DOCUMENT 1) selon la méthode du Premier entré, Premier sorti sachant que votre stock au début du mois de mai est de 10 sacs de farine T45 de 50 kg à 58,35 €.

ANNEXE B :

Bons de livraison		Bons de réception		Entrées	Sorties	Ordres de fabrication	
Numéro	Préfixe	Date de pièce	Code Article		Désignation	Quantité	PU Brut HT
89	BE	04/05/2012	F45		Farine T45 Sac 50 kg	5	59.86
95	BE	15/05/2012	F45		Farine T45 Sac 50 kg	8	60.05
101	BE	27/05/2012	F45		Farine T45 Sac 50 kg	5	61.20

Bons de livraison		Bons de réception		Entrées	Sorties	Ordres de fabrication	
Numéro	Préfixe	Date de pièce	Code Article		Désignation	Quantité	
98	BS	02/05/2012	F45		Farine T45 Sac 50 kg	3	
105	BS	08/05/2012	F45		Farine T45 Sac 50 kg	7	
111	BS	23/05/2012	F45		Farine T45 Sac 50 kg	4	
114	BS	30/05/2012	F45		Farine T45 Sac 50 kg	6	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3 - L'ACTIVITÉ (3 points)

Mr BARDET en feuilletant un journal local, est tombé sur un article concernant la consommation des ménages ainsi que le nombre d'entreprises artisanales en Auvergne

À partir de l'ANNEXE C :

1 - Calculer le pourcentage d'entreprises artisanales en alimentation en Auvergne

.....
.....

2 - La proportion en % d'entreprises auvergnates par rapport aux entreprises artisanales françaises.

.....
.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

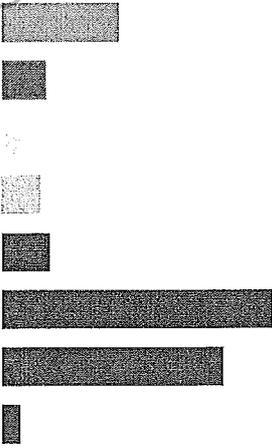
ANNEXE C

L'ARTISANAT

L'artisanat occupe une place prépondérante dans l'économie française 824 481 entreprises. Il est le dépositaire de traditions anciennes, de techniques éprouvées, d'une culture qu'il enrichit et adapte au gré des évolutions de la société et des goûts de sa clientèle.

En alliant savoir-faire traditionnel et technologies de pointe, l'artisanat a su construire les conditions lui permettant de devenir la "Première entreprise de France".

Nombre d'entreprises artisanales en Auvergne

ALIMENTATION		3288.
TRAVAIL DES MÉTAUX		5,9%	1267
TEXTILE, CUIR, HABILLEMENT		1,6%	350
BOIS & AMEUBLEMENT		5,0%	1081
AUTRES FABRICATIONS		6,4%	1373
BÂTIMENT		35,6%	7613
TRANSPORT, SERVICES, RÉPARATIONS		29,2%	6253
AUTRES ACTIVITÉS (RM)		0,9%	187
TOTAL Auvergne			21412.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4 - L'ASPECT COMMERCIAL (3 points)

M. BARDET souhaite diversifier sa production de pains. Il vous demande conseil sur les moyens à employer pour connaître les besoins des clients et lancer ses produits.

Répondez aux questions ci-dessous :

1 - Comment peut-il connaître les besoins des clients ?

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

2 - Citer deux actions de publicité ou de promotion que peut mettre en place M. BARDET au lancement de ses nouveaux pains :

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