



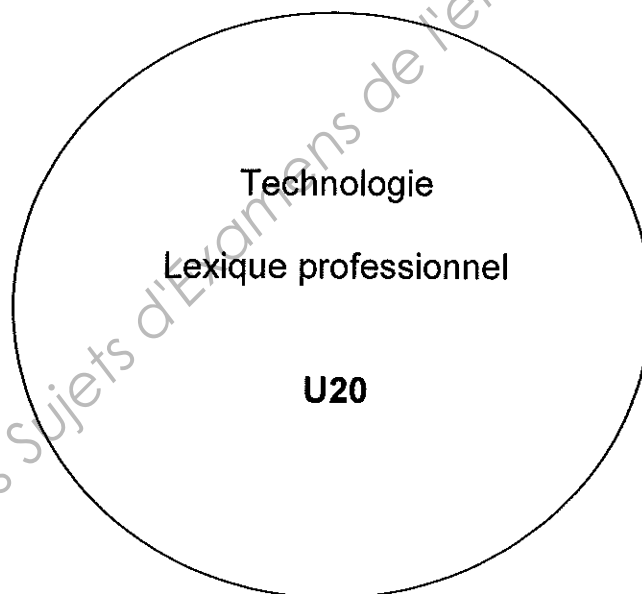
Ce document a été numérisé par le CRDP  
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets  
d'Examens de l'enseignement  
professionnel

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

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

Session 2012

## BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER



SUJET

Examen : Brevet professionnel	Session : 2012	Sujet	Code : 22105
Spécialité : Boulanger	U 20 Technologie et lexique professionnel		
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 1 sur 9	





NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

**2<sup>ème</sup> partie : Les techniques de fabrication (20 points)**

Le pain de tradition française est défini par le décret 13 septembre 1993 il autorise l'utilisation de produits correcteurs.

2.a) Citer chacun des produits correcteurs autorisés dans le pain de tradition française

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

2.b) Citer deux actions en panification de chacun de ces produits.

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

2.c) Citer 4 techniques de pré fermentation pouvant être utilisées pour la réalisation du pain de tradition française.

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

Examen : Brevet professionnel	Session : 2012	Sujet	Code : 22105
Spécialité : Boulanger	U 20 Technologie et lexique professionnel		
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 4 sur 9	



NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

**3<sup>ème</sup> partie : Les produits fabriqués : (12 points)**

Les pains aux sons, les pains bis et pains complets sont très riches en fibres.

3.a) Expliquer les différences entre ces trois appellations de pain ? Citez les différents types de farine ou matière première pouvant être utilisées pour l'élaboration de ces 3 pains.

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

3.b) Par quelle méthode de fermentation peut on favoriser l'ingestion des éléments minéraux contenus dans les fibres ?

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

3.c) Expliquer succinctement les étapes de la panification par cette méthode.

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

Examen : Brevet professionnel	Session : 2012	Sujet	Code : 22105
Spécialité : Boulanger	U 20 Technologie et lexique professionnel		
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 6 sur 9	

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

**4<sup>ème</sup> partie : Les matières premières annexes : (12 points)**

Le beurre est une matière première importante pour la réalisation de viennoiseries et pâtisseries.

4.a) Préciser le taux de matières grasses dans un beurre frais.

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

4.b) Qu'est-ce que du beurre fractionné et comment change-t-on son point de fusion ?

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

4.c) Expliquer le rôle du beurre lors du tourage et la réaction physique qui permet la réalisation du feuilletage pendant la cuisson.

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

Examen : Brevet professionnel	Session : 2012	Sujet	Code : 22105
Spécialité : Boulanger	U 20 Technologie et lexique professionnel		
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 7 sur 9	



NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

**5<sup>ème</sup> partie : Energie et équipement : (13 points)**

Votre employeur doit changer sa vieille diviseuse hydraulique, mais il hésite entre une autre diviseuse hydraulique et une peseuse volumétrique.

5.a) Citer les principes de fonctionnement de chaque machine.

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

5.b) Citer deux avantages dans l'utilisation de chaque machine.

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

5.c) Citer deux sécurités équipant ce type de machine.

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

Examen : Brevet professionnel	Session : 2012	Sujet	Code : 22105
Spécialité : Boulanger	U 20 Technologie et lexique professionnel		
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 8 sur 9	

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

**6<sup>ème</sup> partie : Lexique en langue vivante : (5 points)**

Traduire ces termes professionnels dans la langue de votre choix.

(En anglais, en italien, en allemand, en espagnol).

FRANCAIS	ANGLAIS	ESPAGNOL	ITALIEN	ALLEMAND
La farine complète				
Le lait				
La pâte fermentée				
Le pétrissage				
La cuisson				
La façonneuse				
Le four				
Le pain classique				
La pâte				
La croûte				
Le beurre				
L'eau				
Le levain				
L'œuf				
La buée				
Le pétrin				
Les pains spéciaux				
Le fournil				
La force				
La mie				

Examen : Brevet professionnel	Session : 2012	Sujet	Code : 22105
Spécialité : Boulanger	U 20 Technologie et lexique professionnel		
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 9 sur 9	