



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

<b>DANS CE CADRE</b>	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)	
<b>NE RIEN ÉCRIRE</b>	Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
	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.

### CAP BOULANGER – ÉPREUVE EP1 – PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION

Toutes les pages du présent sujet sont à rendre avec la copie, y compris celles qui ne seront pas traitées.

L'usage de la calculatrice est autorisé.

#### BARÈME

PARTIES DU SUJET	BARÈME ET NOTE OBTENUE
<b>1<sup>ère</sup> partie</b>	
▪ 1.1. Établir la fiche technique de la commande	...../ 32 points
▪ 1.2. Exprimer des connaissances sur les matières premières	...../ 20 points
▪ 1.3. Exprimer des connaissances sur les équipements	...../ 4 points
<b>Total de la 1<sup>ère</sup> partie</b>	<b>...../ 56 points</b>
<b>2<sup>ème</sup> partie</b>	
▪ 2. Exprimer des connaissances sur les sciences appliquées	...../ 16 points
<b>Total de la 2<sup>ème</sup> partie</b>	<b>...../ 16 points</b>
<b>3<sup>ème</sup> partie</b>	
▪ 3. Exprimer des connaissances sur l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise	...../ 8 points
<b>Total de la 3<sup>ème</sup> partie</b>	<b>...../ 8 points</b>
<b>TOTAL GÉNÉRAL</b>	<b>...../ 80 points</b>

CAP BOULANGER	Code : 500 22132	Session 2012	SUJET
ÉPREUVE : EP1 – Préparation d'une production	Durée : 2 heures	Coefficient : 4	Page 1 sur 12

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

Vous travaillez à la boulangerie-pâtisserie « LA GOURMANDISE ».  
Votre employeur, Monsieur MARCI, vous demande d'effectuer différents travaux.

**BOULANGERIE – PATISSERIE**  
**« La Gourmandise »**



S.A.R.L au capital de 15 000 €

14, boulevard du vent

13008 MARSEILLE

Tel : 04.91.26.55.65

Mail : [Lagourmandisemarseille@free.fr](mailto:Lagourmandisemarseille@free.fr)

Gérant : Marcel MARCI

R.C.S. : MARSEILLE B 251 021 370

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 1.1. ÉTABLIR LA FICHE TECHNIQUE DE LA COMMANDE

### COMMANDE

Établir les fiches techniques de la commande en prenant en compte les éléments suivants :

➤ **Pain de tradition française :**

- sur pâte fermentée.
- pétrissage amélioré.

Commande	Masse cuite unitaire	Masse unitaire de pâte	Masse de pâte par catégorie
12 pains	400 g	550 g	
8 baguettes	250 g	350 g	
2 bâtards	250 g	350 g	
2 fendus	250 g	350 g	
<b>TOTAL</b>			

➤ **Pain complet :**

- sur pâte fermentée.
- farine complète.
- pétrissage suivant recette.

Commande	Masse cuite unitaire	Masse unitaire de pâte	Masse de pâte par catégorie
15 pains	400 g	550 g	
<b>TOTAL</b>			

➤ **Pâte feuilletée levée :**

Commande	Masse unitaire de pâte	Masse de pâte par catégorie
36 croissants	65 g	
<b>TOTAL</b>		

➤ **Pâte levée (pains au lait) :**

Commande	Masse unitaire de pâte	Masse de pâte par catégorie
12 navettes	60 g	
4 tresses	300 g	
<b>TOTAL</b>		

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**FICHE TECHNIQUE**

**PAIN DE TRADITION FRANÇAISE**

Indiquer les quantités de matières premières nécessaires et compléter le procédé de fabrication pour la commande.

Ingrédients	Quantités de base	Quantités à mettre en œuvre
<b>Masse</b>		

**Procédé de fabrication**

Températures		Durées	
de base	..... °C	en 1 <sup>ère</sup> vitesse	
du fournil	22 °C	en 2 <sup>ème</sup> vitesse	
de la farine	21 °C	du pointage	
de l'eau	..... °C	de l'apprêt	
de la cuisson	..... °C	de cuisson :	

**PAIN COMPLET**

Indiquer les quantités de matières premières nécessaires et compléter le procédé de fabrication pour la commande

Ingrédients	Quantités de base	Quantités à mettre en œuvre
<b>Masse</b>		

**Procédé de fabrication**

Températures		Durées	
de base	..... °C	1 <sup>ère</sup> vitesse	
du fournil	22 °C	2 <sup>ème</sup> vitesse	
de la farine	21 °C	du pointage	
de l'eau	..... °C	de l'apprêt	
de la cuisson	..... °C	cuisson	

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

### VIENNOISERIE

Indiquer les quantités de matières premières nécessaires et compléter le procédé de fabrication pour la commande

Pâte levée feuilletée (croissants) pétrissage mécanique.		
Matières premières	Quantité	Procédé de fabrication
		<b>Pétrissage :</b>
		- durée en 1 <sup>ère</sup> vitesse : .....
		- durée en 2 <sup>ème</sup> vitesse : .....
		<b>Durée de fermentation :</b>
		- à température ambiante : .....
		- au froid : .....
		- nombre de tours : .....
		Durée de l'apprêt : .....
		Durée de cuisson : .....
<b>TOTAL</b>		Température de la cuisson : .....

Pâte levée (pains au lait) pétrissage mécanique.		
Matières premières	Quantité	Procédé de fabrication
		<b>Pétrissage :</b>
		- durée en 1 <sup>ère</sup> vitesse : .....
		- durée en 2 <sup>ème</sup> vitesse : .....
		<b>Durée de fermentation :</b>
		- à température ambiante : .....
		- au froid : .....
		Durée de l'apprêt : .....
		Durée de cuisson : .....
<b>TOTAL</b>		Température de la cuisson : .....

### ORGANISATION DU TRAVAIL

**Impératif d'organisation :** Utiliser ce tableau pour établir votre travail a réalisé sur 7 heures.

	1H	2H	3H	4H	5H	6H	7H
<b>Pain tradition</b>							
<b>Pain complet</b>							
<b>Croissants</b>							
<b>Pains au lait</b>							

Légende : 1 carreau = 15 minutes

bleu ou P = pétrissage

jaune ou vert ou M = manipulation (pesage, façonnage, tourage, détaillage).

rouge ou C = cuissons

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**1.2. EXPRIMER DES CONNAISSANCES SUR LES MATIÈRES PREMIÈRES**

1.2.1. Donner la composition du grain de blé avec les pourcentages correspondants.

Composants	%
.....	.....
.....	.....
.....	.....

1.2.2. Indiquer trois composants de la farine qui modifient l'activité fermentaire d'une pâte.

- .....
- .....
- .....

1.2.3. Citer quatre rôles de l'eau dans la fabrication d'une pâte à pain.

- .....
- .....
- .....
- .....

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

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**1.2.4.** Indiquer quatre influences de la matière grasse sur une pâte ou sur le produit fini.

- .....
- .....
- .....
- .....

**1.3. EXPRIMER DES CONNAISSANCES SUR LES ÉQUIPEMENTS**

**1.3.1.** Citer les deux types de pétrins les plus couramment utilisés en boulangerie.

- .....
- .....

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



# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 2. EXPRIMER DES CONNAISSANCES SUR LES SCIENCES APPLIQUÉES

### 2.1. NUTRITION

Vous disposez ci-dessous de la composition de 100 grammes de pain blanc :

- Eau : 38,3 g
- Fibres : 2,9 g
- Protéines : 8,2 g
- Vitamines : (groupe B, E): traces
- Lipides : 1 g
- Glucides : 49,7 g

2.1.1. Classer les constituants alimentaires présents dans le pain, selon leur apport énergétique, en complétant le tableau.

Constituants alimentaires énergétiques	Constituants alimentaires non énergétiques
• .....	• .....
• .....	• .....
• .....	• .....

2.1.2. Indiquer, pour chaque constituant alimentaire, son rôle spécifique dans l'organisme, en les reliant par un trait

#### Constituants alimentaires

- Glucides ●
- Lipides ●
- Protides ●
- Fibres ●

#### Rôle dans l'organisme

- Faciliter le transit intestinal
- Fournir de l'énergie musculaire
- Renouveler les cellules
- Assurer la thermorégulation

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**2.1.3.** Préciser les deux transformations subies par l'amidon, lors de la cuisson du pain blanc, et indiquer les conséquences organoleptiques de chacune d'elles.

Transformations subies par l'amidon	Conséquences organoleptiques
..... .....	..... .....
..... .....	..... .....

**2.1.4.** Indiquer la quantité souhaitable de pain par jour, pour maintenir l'équilibre de la ration alimentaire pour un adolescent.

.....

**2.1.5.** Des vitamines différents de celles présentes dans le pain sont nécessaires au fonctionnement de l'organisme. Indiquer les rôles des vitamines C et D.

- Vitamine C : .....

.....

- Vitamine D : .....

.....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 2.2. ALIMENTATION EN ÉNERGIE

Le circuit électrique de votre laboratoire est protégé par un disjoncteur différentiel.

2.2.1. Énoncer le rôle du disjoncteur différentiel.

.....  
.....

2.2.2. Indiquer trois risques liés au non respect des règles de sécurité pour le courant électrique.

- .....
- .....
- .....

2.2.3. Citer un autre dispositif de sécurité électrique dans votre laboratoire.

.....

2.2.4. Vous disposez de la plaque signalétique d'un batteur utilisé dans votre laboratoire.

Document n°1 : Fiche signalétique du batteur

<b>DITO6 –SAMA</b>	
<b>F 23200 AUBUSSON</b>	
N°880391259031	
Hz 50/60	W 300
V 230	A 2,5
V 240	A 2,5
Made in France	CE

Indiquer les grandeurs électriques et leur unité, en complétant le tableau suivant :

Indications portées sur la fiche signalétique	Grandeurs électriques	Unités (écrire en toutes lettres)
300 W	.....	.....
230 V	.....	.....
2,5 A	.....	.....
50/60 Hz	.....	.....

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

### 3. EXPRIMER DES CONNAISSANCES SUR L'ENTREPRISE ET SON ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL.

#### 3.1. Initiation à la connaissance de l'entreprise et éléments comptables

À partir du compte de résultat reproduit ci-dessous, Monsieur MARCI vous demande d'analyser les résultats de sa boulangerie-pâtisserie « La gourmandise ».

**Compte de résultat au 30 mai 2012**

CHARGES	MONTANT	PRODUITS	MONTANT
Achats matières premières	45 000	Ventes de pains	85 000
Salaires versés	52 000	Ventes de viennoiseries	35 000
Charges sur salaires	27 000	Ventes de pâtisseries	40 000
Assurances	6 000		
Loyer	15 000		
Eau	1 000		
Électricité	8 000		
Autres charges	4 000		
<b>Total charges</b>	.....	<b>Total produits</b>	.....
<b>Résultat (bénéfice)</b>	.....	<b>Résultat (perte)</b>	.....
<b>TOTAL GÉNÉRAL</b>	.....	<b>TOTAL GÉNÉRAL</b>	.....

3.1.1. Compléter le total des charges dans le compte de résultat ci-dessus. Justifier le calcul.

.....

.....

3.1.2. Compléter le total des produits dans le compte de résultat ci-dessus. Justifier le calcul.

.....

3.1.3. Calculer le résultat de l'exercice et indiquer s'il s'agit d'une perte ou d'un bénéfice, en justifiant le calcul. Positionner le résultat dans le compte de résultat.

.....

.....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 3.2. Initiation économique

Votre responsable du magasin met à votre disposition le texte « Combien coûte une baguette ? ».

### Combien coûte une baguette ..... au boulanger ?

Connaissez-vous la répartition estimée des charges sur une baguette de pain ?

La voici : son prix représente 5 % de charges pour l'exploitant, 38 % pour les charges de main d'œuvre et masse salariale, 20 % pour les matières premières (farine et sel), 17% pour les charges de production (eau, électricité...), 5 % de taxe professionnelle, 15 % pour l'investissement matériel et le loyer.

*Extrait du journal « Le Populaire du Centre » N°29 du 9 janvier 2009*

À partir de ce document, il vous demande d'identifier les éléments du coût de revient d'une baguette, en répondant aux questions suivantes :

3.2.1. Citer quatre éléments dont l'entreprise doit tenir compte pour calculer un coût de revient.

.....  
.....

3.2.2. Indiquer l'élément à ajouter à un coût de revient pour déterminer un prix de vente hors taxes.

.....

## 3.3. Initiation juridique et sociale

Vous venez d'avoir 18 ans et vous êtes inscrit sur les listes électorales. Monsieur MARCI voudrait vérifier vos connaissances.

3.3.1. Compléter le tableau ci-dessous.

Éléments	Président de la République	Députés	Sénateurs	Maires
Durée du mandat	.....	.....	.....	.....
Mode de suffrage (Universel direct ou indirect)	..... .....	..... .....	..... .....	..... .....