



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Montpellier 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 <input type="text"/>
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.

**DOCUMENT REPONSE N° 1
TECHNOLOGIE**

A RENDRE AVEC LA COPIE

Les corps gras	Composition	Conservation	Aptitudes technologiques et organoleptiques
Beurre			
Margarine			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**DOCUMENT REPONSE 2
TECHNOLOGIE**

A RENDRE AVEC LA COPIE

Fiche de fabrication du pain complet sur pâte fermentée

Pain complet sur pâte fermentée	Pétrissage amélioré	Température de la farine 18°	Température du fournil 20°
Choix du matériel de pétrissage* Batteur mélangeur Pétrin spiral Pétrin axe oblique	Durée de pétrissage (en fonction du matériel choisi)		Température de l'eau de coulage
Recette de base	Recette de base	Coefficient	Matières premières de la pétrissée.
	1 000 g		
Poids total de recette			
Poids total des matières premières de la pétrissée			
Étapes de fabrication qui suivent le pétrissage			
1. Pointage (éventuellement Rabat)	2.	3.	
4.	5.	6. Mise au four	
Choix du matériel de cuisson* Four ventilé Four à sole Four rotatif	Température de cuisson (en fonction du four choisi)		

*Rayer le matériel inutile