



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
<b>Beurre</b>			
<b>Margarine</b>			

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**DOCUMENT REPONSE 2  
TECHNOLOGIE**

**A RENDRE AVEC LA COPIE**

**Fiche de fabrication du pain complet sur pâte fermentée**

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

\*Rayer le matériel inutile