



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 :	
	<small>(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)</small>	
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>	
NE RIEN ECRIRE	Appréciation du correcteur	
	<input style="width: 150px; height: 30px;" type="text"/>	

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

### Session 2013

## BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

### Technologie et Lexique professionnel

### U20

### SUJET

Parties	Barème	Note obtenue
Les matières premières	20 points	
Les matières premières annexes	11 points	
Les techniques de fabrication	14,5 points	
Energie et équipement	8 points	
Les produits fabriqués	14 points	
Hygiène et prévention des accidents	7,5 points	
Lexique en langue vivante	5 points	
TOTAL sur 80 points →		<input style="width: 80px; height: 20px;" type="text"/>

<b>Examen</b> : Brevet professionnel	<b>Session</b> : 2013	<b>Sujet</b>	<b>Code</b> : 22105
<b>Spécialité</b> : Boulanger	<b>U 20 Technologie et lexique professionnel</b>		
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	<b>Page 1 sur 12</b>	

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

1<sup>ère</sup> partie :

Les matières premières de base

(20 points)

Note obtenue →

« Vous êtes responsable de fabrication dans une boulangerie artisanale et vous avez la charge de développer des produits de boulangerie de qualité. Votre employeur vous demande certains renseignements sur vos projets et les produits que vous allez fabriquer ». Aidez-le en répondant aux questions suivantes

1) C'est à l'initiative de la profession qu'a été mise au point l'appellation "Pain de tradition française" qui a fait l'objet du décret n° 93-1074 du 13 septembre 1993.

Vous optez pour la fabrication de pain de tradition française.

1.1 Quelles sont les principales caractéristiques de la farine de tradition française ?

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

1.2 Préciser d'après le décret n° 93-1074 du 13 septembre 1993, les produits correcteurs qui ne sont plus autorisés dans la composition de cette farine.

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

1.3 Les farines sont réglementairement classées par type.

Citer les différents types de farine de blé que l'on peut rencontrer en boulangerie et préciser leurs usages.

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

<b>Examen</b> : Brevet professionnel	<b>Session</b> : 2013	<b>Sujet</b>	<b>Code</b> : 22105
<b>Spécialité</b> : Boulanger	<b>U 20 Technologie et lexique professionnel</b>		
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	<b>Page 2 sur 12</b>	



NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

**2)** Conformément aux recommandations de l'AFSSA (Agence française de Sécurité Sanitaire des Aliments) qui préconise la diminution d'apport de sel dans les aliments, vous optez pour un dosage de sel de 18 grammes par kilo de farine.

**2.1** Citer les différents rôles du sel en panification.

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

**2.2** Quelles seront les influences de cette baisse de sel sur votre travail et sur le produit fini?

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

**3)** L'eau servant au pétrissage de la pâte est appelée "eau de coulage".

**3.1** Citer les différents rôles de l'eau lors de la formation de la pâte.

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

<b>Examen</b> : Brevet professionnel	<b>Session</b> : 2013	<b>Sujet</b>	<b>Code</b> : 22105
<b>Spécialité</b> : Boulanger	<b>U 20 Technologie et lexique professionnel</b>		
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	<b>Page 4 sur 12</b>	



NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

4.3 Pour la fabrication de vos pâtes levées feuilletées, vous choisissez l'emploi du beurre.

4.3.1 Quel type de beurre allez-vous choisir ?

.....  
.....

4.3.2 Préciser ses particularités.

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

3<sup>ème</sup> partie : **Les Méthodes et Techniques de Fabrication** (14,5 points)

Note obtenue →

--

5) Pour la fabrication de votre pain de tradition française, vous décidez d'utiliser la méthode dite "en pointage retardé" ou "pointage bacs".

5.1 Expliquer le principe de cette méthode.

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

5.2 Citer 3 avantages et 3 inconvénients de cette méthode de travail?

Avantages :

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

Examen : Brevet professionnel	Session : 2013	Sujet	Code : 22105
Spécialité : Boulanger	U 20 Technologie et lexique professionnel		
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	Page 6 sur 12	

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

**Inconvénients :** .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**5.3** Pour la fabrication de vos pains spéciaux, vous optez pour un travail sur levain naturel.

**5.3.1** Qu'est ce qu'un levain naturel ?

.....

.....

**5.3.2** Quels sont les agents responsables de cette fermentation naturelle ?

.....

.....

.....

**5.3.3** Quels sont les résultats attendus sur le produit fini ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**5.4** Vous cherchez à obtenir un pain de bonne conservation.

**5.4.1** Citer 4 facteurs retardant le rassissement du pain.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

<b>Examen :</b> Brevet professionnel	<b>Session :</b> 2013	<b>Sujet</b>	<b>Code :</b> 22105
<b>Spécialité :</b> Boulanger	<b>U 20 Technologie et lexique professionnel</b>		
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	<b>Page 7 sur 12</b>	





NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

7) Les fours à soles assurent une parfaite cuisson du pain car ils transmettent bien les calories aux pâtons.

7.1 Nommer les 3 modes de transmissions de la chaleur que l'on rencontre sur ce type de four, préciser pour chacune d'elles son mode de propagation des calories.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

5<sup>ème</sup> partie :

**Les Produits fabriqués**

**(14 points)**

Note obtenue →

8) Votre employeur souhaiterait diversifier sa production par un rayon de pains biologiques.

8.1 Indiquer les obligations réglementaires que le boulanger doit observer.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

<b>Examen</b> : Brevet professionnel	<b>Session</b> : 2013	<b>Sujet</b>	<b>Code</b> : 22105
<b>Spécialité</b> : Boulanger	<b>U 20 Technologie et lexique professionnel</b>		
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	<b>Page 9 sur 12</b>	

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

**8.2** Préciser la proportion minimum d'ingrédients biologiques devant entrer dans la composition de ce type de pain.

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

**8.3** Citer trois sortes de pain contenant de la farine de seigle et préciser, pour chacun d'entre eux, la proportion de farine de seigle utilisée.

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

**8.4** Quelles sont les précautions à prendre lors de la panification du pain de seigle ?

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

<b>Examen</b> : Brevet professionnel	<b>Session</b> : 2013	<b>Sujet</b>	<b>Code</b> : 22105
<b>Spécialité</b> : Boulanger	<b>U 20 Technologie et lexique professionnel</b>		
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	<b>Page 10 sur 12</b>	

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

6<sup>ème</sup> partie :

**Hygiène et prévention**

**(7,5 points)**

**Note obtenue →**

**9)** Vous avez à charge la formation d'un apprenti.

**9.1** Enumérer le protocole de nettoyage et de désinfection d'un plan de travail.

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

**9.2** Préciser à quels moments il est indispensable de se laver les mains, donner 3 réponses.

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

**10)** La sécurité au travail.

**10.1** Indiquer 2 organes obligatoires de sécurité que l'on doit trouver sur les équipements électriques équipant un fournil.

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

<b>Examen :</b> Brevet professionnel	<b>Session :</b> 2013	<b>Sujet</b>	<b>Code :</b> 22105
<b>Spécialité :</b> Boulanger	<b>U 20 Technologie et lexique professionnel</b>		
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	<b>Page 11 sur 12</b>	

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

7<sup>ème</sup> partie :

**Lexique professionnel**

**(5 points)**

Note obtenue →

Traduire ces termes professionnels dans la langue de votre choix

Français	Anglais	Allemand	Espagnol	Italien
Le four				
Le blé				
Le beurre				
Le sel				
L'eau				
La fermentation				
L'œuf				
La cuisson				
Le four				
La farine de seigle				
Le pâtissier				
La viennoiserie				
Les pains spéciaux				
La croûte				
La mie				
La façonneuse				
Le lait				
La balance				
La force				
La buée				

<b>Examen</b> : Brevet professionnel	<b>Session</b> : 2013	<b>Sujet</b>	<b>Code</b> : 22105
<b>Spécialité</b> : Boulanger	<b>U 20 Technologie et lexique professionnel</b>		
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 4	<b>Page 12 sur 12</b>	