



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
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
NE RIEN ÉCRIRE	Appréciation du correcteur	
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> Note : </div>	

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
<u>1^{ère} partie</u>	
▪ 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
Total de la 1^{ère} partie/ 56 points
<u>2^{ème} partie</u>	
▪ 2. Exprimer des connaissances sur les sciences appliquées/ 16 points
Total de la 2^{ème} partie/ 16 points
<u>3^{ème} partie</u>	
▪ 3. Exprimer des connaissances sur l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise/ 8 points
Total de la 3^{ème} partie/ 8 points
TOTAL GÉNÉRAL/ 80 points

CAP BOULANGER	Code : 500 22132	Session 2013	SUJET
ÉPREUVE : EP1 – Préparation d'une production	Durée : 2 heures	Coefficient : 4	Page 1 sur 12

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous venez de terminer votre période d'essai dans l'entreprise « Au Bon Pain ».
Votre employeur, Monsieur DURAND vous remet la plaquette de l'entreprise et vous demande de réaliser du pain de tradition française, du pain de campagne et deux pâtes en produits de viennoiserie. Il met à votre disposition des matières premières de base et les matériels pour réaliser une commande, suivant une organisation du travail que vous lui soumettez.

Boulangerie-Pâtisserie

« Au bon Pain »

4 rue des Saveurs

75015 Paris

Tel : 01.75.XX.XX.XX

R.C.S. : Paris B 125 563 888

E.U.R.L. au capital de 10 000 Euros

Gérant : Monsieur DURAND

Etablissement ouvert tous les jours sauf le lundi

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur DURAND vous demande de réaliser la commande suivante :

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
24 petits pains	60 g	75 g	
12 baguettes	250 g	350 g	
8 couronnes	500 g	650 g	
20 pains longs	400 g	550 g	
TOTAL			

➤ **Pain de campagne:**

- Sur pâte fermentée
- Pétrissage suivant recette

Commande	Masse cuite unitaire	Masse unitaire de pâte	Masse de pâte par catégorie
6 bâtards fendus	500 g	650 g	
6 tabatières	550 g	700 g	
6 auvergnats	450 g	600 g	
TOTAL			

➤ **Pâte levée feuilletée (croissants) :**

Commande	Masse unitaire de pâte	Masse de pâte par catégorie
36 croissants	60 g	
TOTAL		

➤ **Pâte levée (pains au lait) :**

Commande	Masse unitaire de pâte	Masse de pâte par catégorie
18 navettes	60 g	
5 tresses	350 g	
TOTAL		

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
Masse		

Procédé de fabrication

Températures		Durées	
De base °C	Pétrissage en 1 ^{ère} vitesse	
Du fournil	22 °C	Pétrissage en 2 ^{ème} vitesse	
De la farine	21 °C	Durée du pointage	
De l'eau °C	Durée de l'apprêt	
De la cuisson °C	Durée des cuissons	

Pains de campagne

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
Masse		

Procédé de fabrication

Températures		Durées	
De base °C	Pétrissage en 1 ^{ère} vitesse	
Du fournil	22 °C	Pétrissage en 2 ^{ème} vitesse	
De la farine	21 °C	Durée du pointage	
De l'eau °C	Durée de l'apprêt	
De la cuisson °C	Durée de cuisson	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.2. EXPRIMER DES CONNAISSANCES SUR LES MATIÈRES PREMIÈRES.

Monsieur DURAND tient également à tester vos connaissances sur les matières premières

1.2.1. Compléter la composition de la farine type 55, à l'aide des pourcentages donnés.

Pourcentages :

Composition	Pourcentages
Amidon
Eau
Gluten
Sucres
Matière grasse	1,2 à 1,4 %
Matière minérale
Amylase	Des traces
Vitamines	Des traces

1.2.2. Citer six mentions inscrites sur le sac de farine, lors de la livraison.

-
-
-
-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.2.3. Préciser quatre rôles du sel en panification.

-
-
-
-

1.2.4. Donner quatre rôles du lait dans une pâte à croissant.

-
-
-
-

1.3. EXPRIMER DES CONNAISSANCES SUR LES ÉQUIPEMENTS

Afin de moderniser son fournil Monsieur DURAND souhaite changer son four vieillissant.

1.3.1. Indiquer les deux modes de chauffage et quatre types différents de fours existant sur le marché.

- Citer les deux modes de chauffage des fours :

-
-

- Énumérer quatre types de fours :

-
-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2. EXPRIMER DES CONNAISSANCES SUR LES SCIENCES APPLIQUÉES

2.1. NUTRITION

Vous disposez de la liste des ingrédients pour la fabrication de petits pains au lait :

Ingrédients	Quantités
Farine de blé T45	1 000 g
Levure	40 g
Sucre	100 g
Beurre	250 g
Œufs	300 g
Lait	250 g
Sel	18 g

2.1.1. Indiquer le constituant alimentaire caractéristique de chaque ingrédient, en cochant d'une croix la case correspondante dans le tableau ci-dessous.

Ingrédients	Protides	Glucides	Calcium	Lipides
Farine				
Œufs				
Beurre				
Lait				

2.1.2. Préciser le rôle dans l'organisme des constituants cités ci-dessous.

Constituants	Rôle dans l'organisme
Glucides
Lipides
Calcium

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le beurre est riche en vitamine D.

2.1.3. Indiquer le rôle de cette vitamine.

.....

2.1.4. Indiquer l'effet de la cuisson sur cette vitamine.

.....

Lors de la dégustation des petits pains au lait, tous les sens sont en éveil.

2.1.5. Identifier, pour chaque caractéristique organoleptique, le sens correspondant en complétant le tableau ci-dessous.

Caractéristiques organoleptiques	Sens
La croûte est dorée.
L'odeur est agréable.
La mie est moelleuse.
La croûte croustille.
La saveur est sucrée.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2. AMENAGEMENT ET EQUIPEMENTS DES LOCAUX PROFESSIONNELS

Pour fabriquer la pâte à pain, Monsieur DURAND utilise un pétrin dont la plaque signalétique est présentée ci-dessous :

Machine n° 64222 – modèle SPI 505
50 Hz
220 V
1,9 kW

2.2.1. Indiquer la grandeur électrique correspondant à chaque valeur, à l'aide d'un trait.

Valeurs		Grandeurs électriques
		◆ Intensité
50 Hz	◆	◆ Puissance
220 V	◆	◆ Fréquence
1,9 kW	◆	◆ Energie
		◆ Tension

2.2.2. Énoncer deux risques liés au non respect des règles de sécurité électrique lors de l'utilisation du pétrin.

.....

.....

2.2.3. Nommer deux dispositifs de sécurité électrique pour protéger l'utilisateur de tout accident électrique.

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

3.1. Environnement économique

Monsieur DURAND vous demande de lire le document 1 ci-dessous, afin de pouvoir répondre aux questions.

Document 1

L'État, l'impôt et les Français

... « 80 % de l'impôt sur le revenu est payé par 20 % des Français. 19 millions de ménages, sur un total de 35 millions, payent l'impôt sur le revenu. »

D'après Yves Mény (Ouest-France), 09 août 2010

3.1.1. Indiquer le nombre de ménages qui paie l'impôt sur le revenu, selon le document 1.

.....

3.1.2. Citer un autre impôt direct payé par les ménages ou les entreprises.

.....

3.1.3. Donner la signification du sigle « T.V.A. ».

.....

3.1.4. Citer un taux de T.V.A. et un exemple de produit sur lequel il s'applique.

.....

.....

3.1.5. Indiquer un agent économique, non cité dans le document 1, en relation avec une entreprise.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.2. Environnement comptable

Monsieur DURAND vous remet la fiche de stock des « Pots de miel de fabrication artisanale en 500 grammes » (annexe 1) afin de la mettre à jour.

Annexe 1 :

Fiche de stock										
Produit : Pots de miel de fabrication artisanale en 500 grammes										
Méthode : P.E.P.S.										
DATE	LIBELLES	ENTREES			SORTIES			STOCKS		
		Quantité	Prix Unitaire	Montant	Quantité	Prix Unitaire	Montant	Quantité	Prix Unitaire	Montant
01/04	Stock initial							20	5,10	102
03/04	Bon d'entrée n°35	15	5,50	82,50				20	5,10	102
								15	5,50	82,50
05/04	Bon de Sortie n°44				12	5,10	61,20	8	5,10	40,80
								15	5,50	82,50
.....
.....
.....

3.2.1. Donner la signification du sigle « P.E.P.S. ».

.....

3.2.2. Compléter la fiche de stock des pots de miel (**annexe 1**) avec les mouvements ci-dessous.

- Le 07/04 : Bon de sortie n° 45 de 10 pots
- Le 09/04 : Bon d'entrée n° 36 de 22 pots à 5,30 euros

3.2.3. Calculer la valeur et la quantité du stock final des pots de miel.

Quantité :

Valeur :