



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été numérisé par le Canopé de l'académie de Strasbourg
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

PARTIES DU SUJET	BARÈME
1^{ère} Partie S1 - Matières Premières : Connaissance des matières premières utilisées en boulangerie et viennoiserie.	/ 30 points
2^{ème} Partie S3 – Équipement : Connaissance des matériels utilisés et des règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels liés aux matériels	/ 20 points
3^{ème} Partie S4 – Sciences Appliquées : Connaissance des sciences appliquées à la profession.	/ 30 points
4^{ème} Partie S5 – Connaissance de l'Entreprise : Connaissance de l'entreprise de boulangerie et de son environnement économique, juridique et social.	/ 20 points
Total sur 100	/ 100 points
Note /20 arrondie au ½ pt supérieur	/ 20 points

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE		Session 2014	SUJET
Épreuve E.2 : Environnement Technologique, Scientifique et Commercial de la production		Durée : 2 h 00	Page : 1 / 13
		Coefficient 5	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE: MATIÈRE PREMIÈRES (30 points)

Connaissance des matières premières utilisées en boulangerie et viennoiserie.

1 – Nommez les 3 parties principales du grain de blé ainsi que leurs pourcentages. (6 points)

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

2 – Citez les 2 grandes espèces de blé et leurs utilisations. (4 points)

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

3 – À l'inverse du taux d'extraction, indiquez le nom du taux qui exprime la quantité d'issues lors de la mouture du grain de blé. (2 points)

.....
.....

4 – Un test permet d'évaluer la pureté d'une farine : celui-ci peut être effectué de deux façons différentes. Donner le nom de ce test et expliquer les deux façons de le réaliser. (6 points)

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les autres matières premières utilisées en panification et viennoiseries

- 1 – Je suis obtenue à partir d'une graine protéagineuse, sorte de haricot blanc, incorporée au moulin dans une proportion de 1 à 2 % du poids de farine.
J'augmente la prise de force de la pâte et mon enzyme appelée lipoxygénase fixe l'oxygène de l'air dans la pâte. Je suis : (3 points)

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

- 2 – Citer les trois grandes catégories de produits correcteurs autorisés en meunerie. (3 points)

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

Les matières premières annexes

- 1 – Nommer deux sortes de fruits séchés utilisés en boulangerie. (2 points)

.....
.....

- 2 – Nommer quatre sortes de fruits secs oléagineux. (4 points)

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE : ÉQUIPEMENT. (20 points)

Connaissance des matériels utilisés et des règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels liés aux matériels.

1 – Lister les différences entre un four ventilé électrique et un four à sole électrique. (10 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2 – Citer les risques liés à la mauvaise utilisation des appareils électriques en boulangerie. (10 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE : SCIENCES APPLIQUEES (30 points)

Connaissances des sciences appliquées à la profession

ALIMENTATION (15 points)

1 – Dans votre laboratoire vous fabriquez du pain complet et du pain blanc. (11 points)

DOCUMENT 1

Le pain complet contient :

Glucides / eau / protides / lipides / sodium / phosphore / calcium / magnésium / Vitamines du groupe B / fibres.

Le pain blanc contient :

Glucides / eau / protides / lipides / sodium.

Source : Internet

1.1 – À partir des données du document 1 ci-dessus, indiquer l'intérêt de consommer du pain complet.

1.2 – Indiquer le rôle des fibres dans l'organisme.

1.3 – À partir du document 1 ci-dessus, relever les constituants alimentaires énergétiques et indiquer leur rôle dans l'organisme en complétant le tableau ci-dessous.

CONSTITUANTS	RÔLE DANS L'ORGANISME

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.4 – Nommer les deux transformations subies par les glucides sous l'action de la chaleur.

1.5 – Préciser l'incidence de l'air sur les lipides.

1.6 – Indiquer l'apport énergétique des constituants alimentaires en précisant l'unité.

- 1 g de glucides apporte :

- 1 g de lipides apporte :

- 1 g de protides apporte :

1.7 – Indiquer le nom du principal glucide contenu dans le pain.

2 – Lors des premiers essais de fabrication de ce pain complet en entreprise, l'opérateur a jugé la qualité de sa production. Pour cela, il faut faire appel aux organes des sens. (4 points)

Compléter, en suivant l'exemple du goût, le tableau ci-dessous en :

- Énonçant l'organe des sens correspondant à chaque sens.

- Attribuant à chaque sens **1 propriété organoleptique** qui lui correspond.

SENS	ORGANE DES SENS	PROPRIÉTÉ ORGANOLEPTIQUE
Goût	Bouche	Saveur, piquant.
Odorat		
Vue		
Toucher		
Ouïe		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

HYGIÈNE (15 points)

3 – Les résultats de plusieurs analyses effectuées sur les plans de travail du fournil mettent en évidence la présence d'une flore microbienne dangereuse et abondante. (7 points)

3.1 – Entourer la mesure corrective prioritaire à envisager.

Surveiller l'état de santé du personnel
Revoir l'application du plan de nettoyage du fournil
Surveiller l'hygiène des mains du personnel
Changer de produit de nettoyage

3.2 – Donner la définition d'un plan de nettoyage.

.....

.....

3.3 – Proposer un plan de nettoyage pour les plans de travail en complétant le tableau suivant.

FRÉQUENCE DU NETTOYAGE	ÉTAPES DÉTAILLÉES DU PROTOCOLE	CONTRÔLES À EFFECTUER
→	→	→
	→	
→	→	→
	→	
	→	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 2

SUPERSENE

Désinfectant de contact en milieu alimentaire

Propriétés :

Produit désinfectant NFT 72-110. Bactéricide Activité fongique élevée.

Sécurité :

Produit conforme à la réglementation des produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des dentées alimentaires.

Solution aqueuse de sels d'ammonium quaternaires et d'aldéhyde formique.

Source : document de l'auteur

4 -- Le produit de désinfection SUPERSENE a été retenu pour assurer l'entretien du fournil.

(4 points)

Après lecture de l'étiquette ci-dessus,

4.1 – Définir les termes :

Bactéricide :

Fongicide :

4.2 – Justifier si ce produit peut être utilisé pour désinfecter les plans de travail.

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

4.3 – Indiquer et justifier si ce produit suffit à assurer l'entretien du fournil.

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

5 – Dans une cafétéria un client choisit pour dessert une viennoiserie à base de crème pâtissière et de fruits confits. En fin de journée il ressent des troubles digestifs. (4 points)

5.1 – Préciser l'ingrédient de base sensible, ayant servi à la fabrication de cette pâtisserie et pouvant être à l'origine de ces troubles digestifs.

.....
.....

5.2 – Nommer le nom du germe (micro-organisme) responsable d'une telle infection.

.....

5.3 – Citer deux raisons susceptibles d'expliquer la contamination de ce produit.

.....
.....

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Canopé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE : CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE (20 points)

Connaissance de l'entreprise de boulangerie et de son environnement économique, juridique et social.

Vous venez de signer un contrat de travail dans l'entreprise suivante :

BOULANGERIE-PÂTISSERIE DUMAS
Place du marché
46 000 Cahors
EURL au capital de 18 000 €
Code APE 1071C

1 – Les activités (6 points)

Monsieur Durand vous remet les données chiffrées suivantes extraites du site

<http://www.lesmetiersdugout.fr>

Chiffres clefs 2010 :

« Les Métiers de l'Alimentation » : synthèse du secteur :

Nombre total d'entreprises	304 211
Nombre de salariés	926 831
Nombre de non salariés	226 181
Chiffre d'affaires (en milliards d'euros)	103,2

« La Boulangerie, la Pâtisserie, la Glacerie, la Confiserie, la Chocolaterie »

Nombre total d'entreprises	45 673
Nombre de salariés	174 054
Nombre de travailleurs non-salariés	39 022
Nombre d'actifs (TNS et salariés)	213 076
Chiffre d'affaires (en milliards d'euros)	18,74

1.1 – Indiquer le nombre d'entreprises dans le secteur de la Boulangerie, la Pâtisserie, la Glacerie, la Confiserie, la Chocolaterie.

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

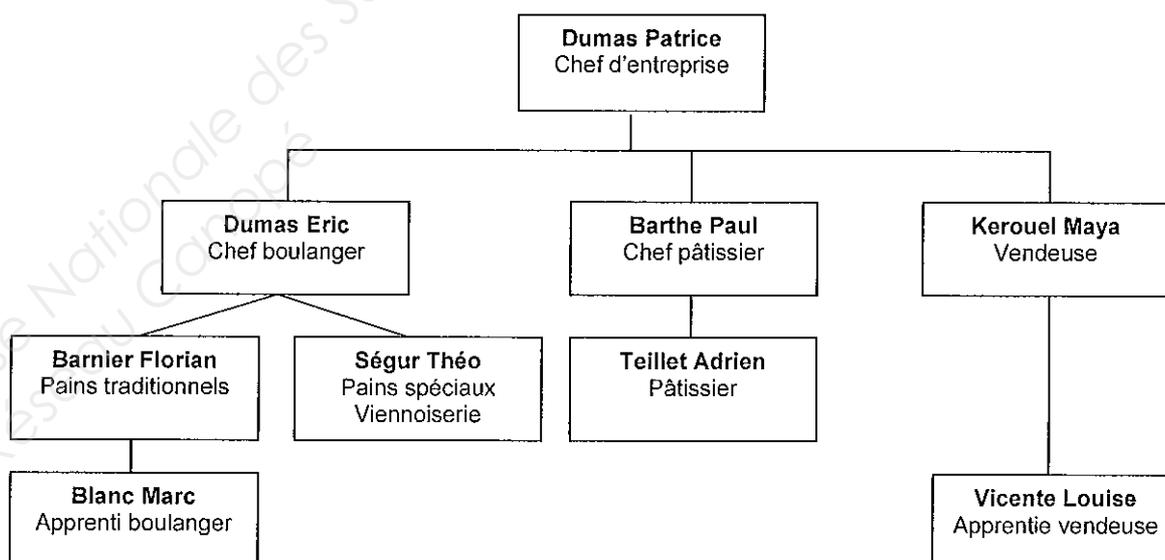
1.2 – Indiquer le nombre d'entreprises dans le secteur de l'alimentation.

1.3 – Calculer le pourcentage du nombre de boulangeries – pâtisseries – glaceries – confiseries - chocolateries par rapport au nombre d'entreprises de l'alimentation. (détailler les calculs, calcul à 2 décimales).

1.4 – Définir la notion de chiffre d'affaires et donner le montant du chiffre d'affaires du secteur de la Boulangerie, de la Pâtisserie, de la Glacerie, de la Confiserie, de la Chocolaterie.

2 – L'organisation rationnelle de l'entreprise (7 points)

Monsieur Dumas vous a remis le jour de votre embauche l'organigramme de l'entreprise :



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.1 – D'après cet organigramme, indiquer le nombre de salariés et d'apprentis qui travaillent dans cette entreprise avant votre embauche ?

.....

2.2 – Donner le nom et la fonction du supérieur hiérarchique de Barnier Florian.

.....

2.3 – Donner le nom du responsable de la création d'un nouveau gâteau.

.....

2.4 – Monsieur Dumas vous a embauché en tant que boulanger pour travailler sur les pains traditionnels. Citer le nom de votre collègue.

.....

2.5 – Préciser l'utilité d'un organigramme.

.....

.....

.....

.....

3 – L'aspect commercial de la profession (2 points)

Monsieur Dumas cherche à se démarquer de ses concurrents. Il a créé un nouveau pain spécial à bases de figues et de noix. Il vous demande de l'aider à promouvoir ce nouveau produit.

3.1 – Donner deux actions commerciales pour faire connaître son produit auprès de sa clientèle :

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4 – La gestion des stocks (5 points)

Monsieur Dumas vous charge de compléter la fiche de stock des sacs de farine de tradition française T65 à partir des bons d'entrées et sorties (annexe 1) ci-dessous, en utilisant la méthode du PEPS (Premier Entré- Premier Sorti).

Annexe 1 : bons d'entrée et de sortie du mois de juin

Bon d'entrée n°2	
Réf	Date :
FTRAD	08/06
20 sacs de 50 kg à 36,48 € le sac	

Bon de sortie n°1	
Réf	Date :
FTRAD	05/06
15 sacs de 50 kg	

Bon de sortie n°3	
Réf	Date :
FTRAD	15/06
9 sacs de 50 kg	

FICHE DE STOCK – méthode PEPS

Mois :

Désignation :

Stock minimum : 12

Stock maximum : 40

stock d'alerte : 17

Date	bon	Entrées			Sorties			Stock		
		Qté	PU	Montant	Qté	PU	Montant	Qté	PU	Montant
01/06	Stock Initial							21	35.75	750.75