



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

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie 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 2015

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

Technologie

Sujet

U20

Parties		Barème	Notes obtenues
La culture professionnelle 20 points	S1.2.1 : Les pains à caractère nutritionnel	Question 1.1, page 3	(4 points)
	S1.5.1 : Le matériel	Question 1.2, page 4	(6 points)
	S1.6.1 : Les supports écrits et numériques	Question 1.3, page 5	(4 points)
	S1.7.2 : Les appellations officielles	Question 1.4, page 6	(6 points)
Les matières premières 20 points	S2.2.1 : Caractéristiques de la farine de blé	Question 2.1.1, page 7	(4 points)
		Question 2.1.2, page 8	(3 points)
	S2.4.4 : Les produits d'addition	Question 2.2.1, page 9	(4 points)
		Question 2.2.2, page 10	(5 points)
S2.7.2 : Les produits de substitution des œufs	Question 2.3, page 11	(4 points)	
Les techniques et le matériel professionnel 20 points	S3.1.1 Le pétrissage	Question 3.1.1, page 12	(2 points)
		Question 3.1.2, page 12	(4 points)
	S3.1.6 Gestion de la cuisson	Question 3.2, page 13	(6 points)
	S3.2.2 la fermentation panaire	Question 3.3, page 14	(8 points)
TOTAL sur 60 points →			<input style="width: 50px; height: 20px;" type="text"/>
TOTAL sur 20 points →			<input style="width: 50px; height: 20px; border: 2px solid black;" type="text"/>

Examen : Brevet professionnel	Session : 2015	Sujet	Code : 22105
Spécialité : Boulanger	U 20 - Technologie Professionnelle		
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 3	Page 1 sur 15	

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

Présentation de la situation professionnelle

La boulangerie « Choux » est située dans un quartier d'affaires d'une grande ville de province

Une étude de marché a révélé la position stratégique de la boulangerie au sein de ce quartier d'affaires abritant de nombreux bureaux.

Afin de s'adapter aux attentes et répondre aux besoins de la clientèle, votre employeur vous sollicite pour développer une gamme traditionnelle et novatrice de produits « hauts de gamme » réalisés à l'aide de matières premières de qualité, ainsi que de pains « à appellation » qui serviront de support à la nouvelle gamme de produits et qui mettront en avant le savoir-faire de l'entreprise.

Examen : Brevet professionnel	Session : 2015	Sujet	Code : 22105
Spécialité : Boulanger	U 20 - Technologie professionnelle		
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 3	Page 2 sur 15	

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

1^{ère} partie :

La culture professionnelle

Question 1.1

(4 points)

Note obtenue →

Dans cette démarche d'évolution, vous proposez des gammes de sandwiches à base de pains aux germes, pains à la farine de meule type 80 et pains aux graines.

Argumenter l'intérêt de proposer ces types de pains pour la réalisation de vos sandwiches.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

Examen : Brevet professionnel	Session : 2015	Sujet	Code : 22105
Spécialité : Boulanger	U 20 - Technologie professionnelle		
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 3	Page 3 sur 15	

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

Question 1.2

(6 points)

Note obtenue →

Votre employeur envisage l'achat d'un pétrin pour la réalisation des pains qui serviront à la base de sa gamme de sandwiches. Il vous demande conseil, vous devez lui démontrer les avantages et les inconvénients concernant l'achat des différents types de pétrins proposés sur le marché.

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

Examen : Brevet professionnel	Session : 2015	Sujet	Code : 22105
Spécialité : Boulanger	U 20 - Technologie professionnelle		
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 3	Page 4 sur 15	

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

Question 1.3

(4 points)

Note obtenue →

Afin de contrôler la salubrité de ses sandwiches, vous suggérez à votre employeur de mettre en place une méthode de traçabilité des matières premières.

En vous aidant des éléments fournis dans l'annexe 1, compléter le tableau de traçabilité ci-dessous.

Matières Premières	Estampille	Numéro du lot	D.L.C. ou D.C.R.

Examen : Brevet professionnel

Session : 2015

Sujet

Code : 22105

Spécialité : Boulanger

U 20 - Technologie professionnelle

Temps alloué : 2 heures

Coefficient : 3

Page 5 sur 15

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

Question 1.4

(6 points)

Note obtenue →

Votre employeur envisage de compléter sa production en intégrant dans son organigramme des pains à appellations réglementaires.

Préciser la réglementation concernant les pains suivants :

Le Pain de Tradition Française :

Le Pain au levain :

Le Pain de Seigle :

Examen : Brevet professionnel	Session : 2015	Sujet	Code : 22105
Spécialité : Boulanger	U 20 - Technologie professionnelle		
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 3	Page 6 sur 15	

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

2^{ème} partie :

Les matières premières

Question 2.1.1

(4 points)

Note obtenue →

La farine est l'un des quatre composants essentiels du pain.

Donner la composition chimique d'une farine de Tradition Française type 65 avec ses pourcentages.

Examen : Brevet professionnel	Session : 2015	Sujet	Code : 22105
Spécialité : Boulanger	U 20 - Technologie professionnelle		
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 3	Page 7 sur 15	

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

Question 2.1.2

(3 points)

Note obtenue →

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

Types	Cendres en % de m.s.	Utilisations

Examen : Brevet professionnel	Session : 2015	Sujet	Code : 22105
Spécialité : Boulanger	U 20 - Technologie professionnelle		
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 3	Page 8 sur 15	

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

Question 2.2.1

(4 points)

Note obtenue →

Votre employeur est parfois amené à utiliser des produits correcteurs lors de la panification.

Indiquez lesquels vous pouvez utiliser si vous remarquez une fermentation peu active. Expliquez l'influence de ces produits :

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

Examen : Brevet professionnel	Session : 2015	Sujet	Code : 22105
Spécialité : Boulanger	U 20 - Technologie professionnelle		
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 3	Page 9 sur 15	

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

Question 2.2.2

(5 points)

Note obtenue →

Un représentant vous propose l'essai de farines composées pour la réalisation des gammes de vos sandwichs. Vous lisez la composition d'une farine prête à l'emploi pour la fabrication de pains dits « spéciaux ». L'étiquette mentionne la présence de : E 300 et E 322.

Donnez le nom de ces deux additifs et indiquez leurs rôles respectifs :

E 300 :

E 322 :

	Nom	Rôles en panification
E 300		
E322		

Examen : Brevet professionnel	Session : 2015	Sujet	Code : 22105
Spécialité : Boulanger	U 20 - Technologie professionnelle		
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 3	Page 10 sur 15	

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

Question 2.3

(4 points)

Note obtenue →

Un nombre non négligeable de personnes composant la clientèle de la boulangerie souffre d'allergies diverses, et particulièrement aux œufs.

Mr Choux décide de proposer à sa clientèle une gamme de viennoiseries garnies avec une crème pâtissière sans œufs et vous demande d'élaborer une recette.

Etablir celle-ci à partir d'1 litre de lait :

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

Examen : Brevet professionnel	Session : 2015	Sujet	Code : 22105
Spécialité : Boulanger	U 20 - Technologie professionnelle		
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 3	Page 11 sur 15	

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

3^{ème} partie : **Les Techniques et le Matériel Professionnel**

Question 3.1.1 **(2 points)** **Note obtenue →**

Le pain de Tradition est un produit très apprécié de la clientèle.

Quels types de pétrissage allez-vous privilégier pour la réalisation de celui-ci, pourquoi ?

Question 3.1.2 **(4 points)** **Note obtenue →**

Expliquer l'incidence des méthodes de pétrissage sur le produit fini.

Examen : Brevet professionnel	Session : 2015	Sujet	Code : 22105
Spécialité : Boulanger	U 20 - Technologie professionnelle		
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 3	Page 12 sur 15	

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

Question 3.2

(6 points)

Note obtenue →

La boulangerie «Choux » fabrique du pain de Tradition Française. Un client restaurateur envisage l'achat journalier de baguettes précuites.

Décrire les étapes de la transformation de la pâte en pain en fonction des températures atteintes ci-dessous pendant la cuisson au niveau de la mie et de la croûte du pain.

Températures	Mie	Croûte
50°		
55°		
70°		
78°		
120°		
160°		
220°		

Examen : Brevet professionnel	Session : 2015	Sujet	Code : 22105
Spécialité : Boulanger	U 20 - Technologie professionnelle		
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 3	Page 13 sur 15	

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

Question 3.3

(8 points)

Note obtenue →

Dans la fabrication du pain, le choix d'une méthode de fermentation est aussi important que la méthode de pétrissage.

Indiquez les différentes méthodes de fermentation du pain et leurs particularités ainsi que leurs incidences sur le produit fini.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

Examen : Brevet professionnel	Session : 2015	Sujet	Code : 22105
Spécialité : Boulanger	U 20 - Technologie professionnelle		
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 3	Page 14 sur 15	

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

Annexe 1 :



Examen : Brevet professionnel	Session : 2015	Sujet	Code : 22105
Spécialité : Boulanger	U 20 - Technologie professionnelle		
Temps alloué : 2 heures	Coefficient : 3	Page 15 sur 15	