



**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

Ne rien écrire

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)

Appréciation du correcteur

Note

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

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER SESSION 2016

EPREUVE E2 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Durée : 2 heures

Coefficient : 3

DOSSIER QUESTIONS-REPONSES

Le dossier questions-réponses comporte 13 pages numérotées de 1/13 à 13/13.
Assurez-vous que le dossier qui vous est remis est complet.

Le dossier questions-réponses sera rendu dans son intégralité.

L'usage de la calculatrice est autorisé.

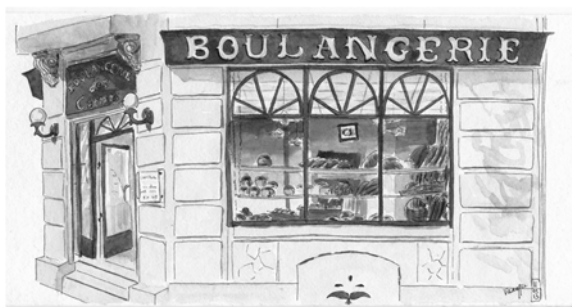
Parties			Barème	Notes
La culture professionnelle 21 points	S1.3.1 : Les secteurs d'activités, les acteurs de la filière « Blé, Farine, Pain » et les produits commercialisés	Question 1.1 page 3	4 points	
	S1.5.1 : Le matériel	Question 1.2 page 4	4 points	
	S1.7.3 : Réglementation sur les produits emballés	Question 1.3 page 5	4 points	
	S1.4.1 : Organisation de la production	Question 1.4 page 6	6 points	
	S1.7.2 : Les appellations officielles relevant des textes réglementaires et du code des usages	Question 1.5 page 6	3 points	
Les matières premières 23 points	S2.7 : Les principaux produits de substitution utilisés dans les recettes	Question 2.1 page 7	4 points	
	S2.4.1 : L'eau	Question 2.2 page 7	6 points	
	S2.4.2 : Le sel	Question 2.3 page 8	3 points	
	S2.4.4 : Les produits d'addition	Question 2.4 page 9 et 10	10 points	
Les techniques et le matériel professionnel 16 points	S3.1.2 : Le Pointage	Question 3.1 page 11	10 points	
	S3.3.1 : Viennoiserie : Techniques et organisation	Question 3.2 page 12	6 points	

TOTAL sur 60 points →

BP BOULANGER	EPREUVE E2	Durée : 2 heures	Sujet	Page 1/13
Session 2016	Code examen 22 105	Coefficient : 3		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Présentation de la situation professionnelle



Après l'obtention de votre Brevet Professionnel, vous êtes embauché dans une boulangerie – pâtisserie artisanale proche de chez vous. L'un des ouvriers boulangers vient de quitter cette boulangerie et le chef d'entreprise est heureux d'avoir pu vous trouver pour remplacer ce départ.

D'autres salariés travaillent également dans cette entreprise :

- en boulangerie : 1 ouvrier (CAP Boulanger obtenu il y a 12 ans) + 1 apprenti en CAP (début de 2^{ème} année)
- en pâtisserie : 1 ouvrier + le patron (CAP Boulanger et Pâtissier)
- en vente : 2 vendeuses (dont 1 à mi-temps) + la patronne (Christine)

Le chiffre d'affaires de cette entreprise est en légère baisse depuis quelques mois. Votre nouvel employeur veut profiter de votre embauche pour apporter un renouvellement de sa gamme en boulangerie, viennoiseries (aujourd'hui, quelques-uns de ces produits ne sont pas faits par l'entreprise mais sont achetés surgelés) et snacking.



Le pain courant est réalisé en fermentation contrôlée (blocage – réchauffe) afin d'organiser au mieux le temps de travail de chacun et de répondre aux demandes de la clientèle.

Nous sommes au mois de septembre et votre employeur souhaite collaborer avec vous sur plusieurs projets (avant l'arrivée des fêtes de fin d'année) pour faire face au mieux à de nouveaux concurrents qui se sont implantés non loin de sa boulangerie artisanale.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Question 1.4

(6 points)

Note obtenue →

Après quelques semaines de travail dans votre fournil, vous vous apercevez que l'implantation n'est pas optimum pour travailler à 3 dans cet espace.

Vous suggérez à votre employeur de mettre en place « la marche en avant ». Qu'allez-vous lui donner comme définition de ce terme et comme arguments pour cette mise en place ?

Question 1.5

(3 points)

Note obtenue →

Les vendeuses sont souvent interpellées par les clients sur les bienfaits du pain et ses apports nutritionnels. Afin de répondre plus précisément à ces questions, votre patronne vous demande de présenter au personnel de vente la réglementation concernant les 2 pains commercialisés actuellement dans votre boulangerie.

- Pains complet :

- Pains bis :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} partie :

Les matières premières

Question 2.1

(4 points)

Note obtenue →

Pour faire face aux demandes de produits sans allergène, Christine vous demande de lui proposer une recette de pain sans gluten et une crème pâtissière sans allergène.

Préciser le principal support que vous allez utiliser pour la réalisation d'un pain sans gluten :

Donner la composition de la crème pâtissière sans allergène que vous proposez (quantité pour 1 litre) :

Question 2.2

(6 points)

Note obtenue →

Avec votre apprenti, vous regardez son livret de suivi de formation. Il vient de voir en technologie les rôles de l'eau en panification. C'est l'occasion pour vous de lui faire partager vos connaissances sur l'importance de l'eau en panification. Quelles explications pouvez-vous lui donner ? (6 rôles ou influences à préciser)

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Question 2.4

(10 points)

Note obtenue →

Vous lisez avec votre apprenti la composition de la farine qu'il utilise aujourd'hui pour le pain courant. Expliquer les rôles de chacun des correcteurs dans le tableau ci-dessous :

Noms des Correcteurs	Classification	Autorisé en :		Rôles en panification
		Pain Courant Français	Pain de Tradition Française	
L'acide ascorbique (E300)				
Le gluten				

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Noms des Correcteurs	Classification	Autorisé en :		Rôles en panification
		Pain Courant Français	Pain de Tradition Française	
Les amylases fongiques				
Mono et diglycérade d'acides gras (E 471)				

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 1 :

Pétrin à axe oblique à cuve fixe

Utilisation

Les pétrins à axe oblique et à cuve fixe FBL sont conçus pour les boulangers professionnels à forte production, en s'intégrant à toutes les lignes de fabrication.

La géométrie particulière du friseur à 2 vitesses de rotation en harmonie avec le profil de la cuve, assure un pétrissage de qualité respectant les principales phases de découpage, étirage, soufflage et pâtonnage.

Le nettoyage sous la machine est aisé grâce au bâti monté sur pieds.

Construction

- 1 minuterie
- Bâti laqué époxy (contact alimentaire) monté sur 4 pieds inox
- Bras alu moulé de section triangulaire
 - à 2 branches
 - 1 sens de rotation
 - relevable avec déverrouillage manuel
- 2 vitesses de pétrissage
- Cuve inox libre avec frein manuel
- Cuve à bord plat
- Commande électrique 24 V
- Bâti facilement démontable si accès difficile au fournil.
- Tension tri 400 V 50 Hz



Modèles avec grille de sécurité

Référence	Modèle
99312300	FBL 230 Standard
99313300	FBL 330 Standard

Modèle avec couvercle anti-projection transparent

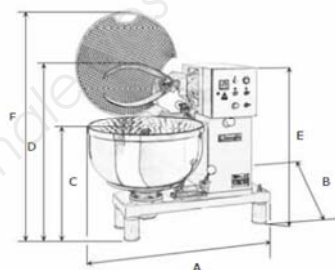
99312301	FBL 230 Standard
----------	------------------

Option

Bras inox moulé de section ovale
Tension spéciale

Machine conforme aux normes

Pétrin à axe oblique à cuve fixe FBL Standard



FBL Standard

Capacité

Référence	Modèle	Total
99312300	FBL 230 Standard	230 l
99313300	FBL 330 Standard	330 l

(*) Valeurs indicatives