



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

**Ce document a été mis en ligne par le Réseau Canopé  
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 :	
Ne rien écrire	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)
	Note <input type="text"/>	Appréciation du correcteur

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

## BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER SESSION 2017

### ÉPREUVE E2 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Durée : 2 heures

Coefficient : 3

# SUJET

**Le dossier questions-réponses sera rendu dans son intégralité.**

**Assurez-vous que le dossier qui vous est remis est complet.**

L'usage de la calculatrice est autorisé.

Parties			Barème	Notes
La culture professionnelle 20 points	<b>S : 1.3.1</b> Les secteurs d'activités, les acteurs de la filière « Blé, Farine, Pain » et les produits commercialisés	Question 1.1	4 points	
	<b>S : 1.7.2</b> Les appellations officielles relevant des textes réglementaires et du code des usages	Question 1.2	6 points	
	<b>S : 1.5.1</b> Le matériel	Question 1.3	6 points	
	<b>S : 1.6.1</b> Les supports écrits et numériques (mono et multi sites)	Question 1.4	4 points	
Les matières premières 20 points	<b>S : 2.2.3</b> Utilisation en boulangerie	Question 2.1	4 points	
	<b>S : 2.4.1</b> L'eau	Question 2.2	2 points	
	<b>S : 2.3.2</b> Les farines composées P.A.I	Question 2.3	4 points	
	<b>S : 2.5.3</b> Le beurre	Question 2.4	6 points	
	<b>S : 2.7.1</b> Les produits sans gluten	Question 2.5	4 points	
Les techniques et le matériel professionnel 20 points	<b>S : 3.1.1</b> Le pétrissage	Question 3.1	4 points	
	<b>S : 3.2.2</b> Les différentes méthodes de fermentation	Question 3.2	5 points	
	<b>S : 3.1.6</b> Gestion de la cuisson	Question 3.3	6 points	
	<b>S : 3.1.8</b> Analyses sensorielles	Question 3.4	5 points	
<b>TOTAL sur 60 points →</b>				

<b>BP BOULANGER</b>	<b>EPREUVE E2</b>	<b>Durée : 2 heures</b>	<b>SUJET</b>	<b>Page 1/15</b>
<b>Session 2017</b>	<b>Code examen 22 105</b>	<b>Coefficient : 3</b>		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

### **Présentation de la situation professionnelle**

Le maître boulanger, Monsieur DELPAIN, propriétaire de la boulangerie « Au Pain d'Autrefois », envisage de céder son entreprise. Victor, son responsable, souhaite reprendre l'entreprise en privilégiant la qualité des diverses fabrications.

Monsieur DELPAIN prépare sa succession. Il confie à Victor la production, les investissements, la formation et le suivi du personnel.

A ce jour, le personnel de la boulangerie se compose de :

- Victor responsable en boulangerie,
- vous-même ouvrier titulaire du Brevet Professionnel,
- Thierry apprenti CAP Boulanger (2<sup>ème</sup> année),
- deux vendeuses à plein temps,
- une apprentie en CAP employée de vente.

L'entreprise bénéficie d'une très bonne situation géographique et d'une renommée incontestable.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1<sup>ère</sup> partie :

## La culture professionnelle

Question 1.1

(4 points)

Note obtenue →

Pour améliorer la qualité de ses produits, Victor va devoir faire des choix au niveau de ses fournisseurs. Il hésite à privilégier une petite structure locale plutôt qu'un grand groupe meunier.

Il vous demande de lui présenter les principales caractéristiques de ces deux types de moulin.

Petits moulins :

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Grands groupes meuniers :

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**Question 1.2**

**(6 points)**

**Note obtenue →**

Pour perpétuer l'activité en privilégiant l'aspect nutritionnel des diverses fabrications il souhaite mieux informer les consommateurs sur les spécialités ci-dessous.

Indiquer les caractéristiques de chacune de ces appellations réglementaires.

Pain complet :

---

---

---

---

Pain de méteil :

---

---

---

---

Pain de seigle :

---

---

---

---

Pain bis :

---

---

---

---

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Question 1.3

(6 points)

Note obtenue →

Victor envisage l'achat d'un pétrin pour la réalisation de ses pains spéciaux. Au cours de sa recherche de matériel il hésite entre l'achat d'un pétrin spiral, d'un pétrin à axe oblique ou d'un pétrin à bras plongeant.

Présenter trois avantages pour chacun de ces pétrins.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**Question 1.4**

**(4 points)**

**Note obtenue →**

Victor décide de mettre en place un document officiel de traçabilité dans le cadre de la démarche qualité qu'il veut impulser. Il vous confie cette tâche et vous demande de le tester lors de la réception d'un produit (annexe 1).

Compléter le document test ci-dessous .

Nom du fournisseur .....	Produits réceptionnés
Date de livraison : 09/11/2016	- .....
Nom du responsable .....	
Nom de l'exécutant .....	

Estampille	Numéro du lot	D.L.C. ou D.C.R.	Température de conservation
..... .....	..... .....	..... .....	..... .....

---



---



---

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2<sup>ème</sup> partie :

Les matières premières

Question 2.1

(4 points)

Note obtenue →

Thierry doit pétrir du pain courant et du pain de tradition française. Deux farines différentes sont à sa disposition. Il vous interroge sur les particularités de chacune.  
Préciser votre réponse en fonction de la réglementation.

Farine ordinaire :

---

---

---

Farine de tradition française :

---

---

---

Question 2.2

(2 points)

Note obtenue →

L'apprenti a utilisé un taux d'hydratation différent dans ces deux pétrissées.  
Définir l'importance et le rôle de l'eau en panification.

---

---

---

---

---

---



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**Question 2.3**

**(4 points)**

**Note obtenue →**

Le meunier que Victor a choisi lui propose de nouvelles farines composées.  
Donner 2 avantages et 2 inconvénients des farines prêtes à l'emploi pour l'aider dans ses choix.

<b>AVANTAGES</b>	<b>INCONVENIENTS</b>

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**Question 2.4**

**(6 points)**

**Note obtenue →**

Victor veut dynamiser le poste viennoiseries et réaliser sa production au beurre AOC. Il dispose de 2 beurres à 82 % de matières grasses. L'un est un beurre gras et l'autre un beurre sec. A l'aide du tableau :

- détailler les spécificités de ces 2 beurres
- préciser pour chacune des pâtes couramment réalisées en boulangerie, la quantité moyenne d'utilisation pour 1kg de farine.

		Beurre gras	Beurre sec
Explications			
Quantité pour 1kg de farine	Pâte feuilletée		
	Pâte à brioche		
	Pâte levée feuilletée		
	Pâte à pain au lait		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Question 2.5

(4 points)

Note obtenue →

Suite à une forte demande de la clientèle, Victor envisage de proposer une gamme de pain sans gluten. Il vous confie d'élaborer et de tester une recette type pour un kilo de farine.

Recette de pain sans gluten pour un kilo de farine

Ingrédients	Quantités

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**3<sup>ème</sup> partie : Les Techniques et le Matériel Professionnel**

**Question 3.1**

**(4 points)**

**Note obtenue →**

--

Victor souhaite s'assurer que vous maîtrisez parfaitement les méthodes de pétrissage. Le pain au levain étant un produit très apprécié de la clientèle, il vous interpelle sur les différentes méthodes de pétrissage à utiliser pour cette réalisation. Proposer deux méthodes de pétrissage et justifier vos choix.

<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
---

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**Question 3.2**

**(5 points)**

**Note obtenue →**

Victor décide de changer sa méthode de pré-fermentation pour la réalisation du pain de campagne. Il choisit la poolish.

Donner une recette de pâte à pain de campagne à base de 1000 g de farine mis en œuvre et calculer une poolish d'1/3 de la veille.

<b>Ingrédients</b>	<b>Recette de base En gramme</b>	<b>Poolish En gramme</b>	<b>Pétrissée finale En gramme</b>

Citer deux autres méthodes de pré-fermentation.

---

---

---

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**Question 3.3**

**(6 points)**

**Note obtenue →**

L'apprentie en CAP Vente s'interroge sur la différence de poids entre un pâton cru qu'elle vous voit peser et un pain cuit.

Vous lui expliquez les facteurs pouvant influencer la perte de poids pendant la cuisson.  
Présenter 6 facteurs.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**Question 3.4**

**(5 points)**

**Note obtenue →**

Suite à une panne de four Victor a dû faire remplacer le brûleur. Il a également reçu sa première livraison de farine (nouveau fournisseur).

Victor constate deux défauts survenus sur les pains : pains ferrés et baguettes cintrées.

Citer, pour chacun de ces défauts, trois causes possibles et deux actions correctives.

<b>Défauts des pains</b>	<b>Pains ferrés</b>	<b>Baguettes cintrées</b>
<b>Origines possibles</b>		
<b>Corrections à apporter</b>		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 1 :


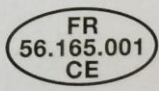
**COCOTINE**<sup>®</sup>  
L'ŒUF AU CŒUR DE LA CUISINE

(F) **Œuf entier pasteurisé.**  
(GB) **Chilled pasteurised whole egg.**  
(NL) **Gepasteuriseerd heel ei.**

(F) A consommer 72 heures après ouverture. (F) A conserver entre 0°C et +4°C.  
(GB) When opened must be used within 72 hours. (GB) Keep between 0°C and +4°C.  
(NL) Binnen 72 uur na opening verwerken. (NL) Bewaren tussen 0°C en +4°C.

Valeurs nutritionnelles moyennes Nutritional values / Voedingswaarden	pour / per / per 100 g
Énergie / Energy / Energie	574 kJ / 137 kcal
Matières Grasses / Fat / Vetten	10 g
dont acides gras saturés / of which saturates / waarvan verzadigde vetzuren	3,2 g
Glucides / Carbohydrate / Koolhydraten	0,4 g
dont sucres / of which sugars / waarvan suikers	0,4 g
Protéines / Protein / Eiwitten	11 g
Sel / Salt / Zout	0,30 g

(F) Poids net :  
(GB) Net weight:  
(NL) Netto gewicht: **2 kg**

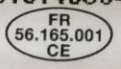
 


**COCOTINE**<sup>®</sup> VIGNETTE TRAÇABILITÉ  
L'ŒUF AU CŒUR DE LA CUISINE

**806 ŒUF ENTIER PASTEURISÉ 2 KG**  
A consommer jusqu'au /  
Use by / Termijn tot houdbaar tot: **22/11/2016**

n° lot / Lot number / Partijnr.: **201610140304**

Lot n° / Lot Number **201610140304**



  
3 215200 002366