



**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.**

Ne rien écrire 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)
Note	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 2018

### EPREUVE E2 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Durée : 2 heures

Coefficient : 3

### DOSSIER QUESTIONS-REPONSES

Le dossier questions-réponses comporte 16 pages numérotées de 1/16 à 16/16.  
Assurez-vous que le dossier qui vous est remis est complet.

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

L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen est autorisé.

		Parties	Notes
La culture professionnelle <b>21 points</b>	<b>S1.3.1 :</b> Les secteurs d'activités, les acteurs de la filière « Blé, Farine, Pain » et les produits commercialisés	Question 1.1 page 3	
	<b>S1.2.1 :</b> Les pains à caractère nutritionnel	Question 1.2 page 4	
	<b>S1.5.1 :</b> Le matériel	Question 1.3 page 5	
	<b>S1.7.1 :</b> Les normes et labels, les signes et sigles officiels de qualité dans le cadre de la réglementation	Question 1.4 page 6	
	<b>S1.7.5 :</b> Le développement durable	Question 1.5 page 7	
Les matières premières <b>20 points</b>	<b>S2.4.4:</b> Les produits d'addition	Question 2.1 page 8	
	<b>S2.3.1 :</b> La farine de seigle	Question 2.2 page 9	
	<b>S2.5.4 :</b> Les ovo-produits	Question 2.3 page 10	
	<b>S2.4.3 :</b> La levure	Question 2.4 page 10	
	<b>S2.5.7 et S2.5.8 :</b> Autres matières annexes utilisées en panification et viennoiseries	Question 2.5 page 11	
Les techniques et le matériel professionnel <b>19 points</b>	<b>S3.1.2 :</b> Le pointage	Question 3.1 page 12	
	<b>S3.2.2 :</b> Les différentes méthodes de fermentation	Question 3.2 page 13	
	<b>S3.1.6 :</b> Gestion de la cuisson	Question 3.3 page 14	
<b>TOTAL sur 60 points →</b>			

<b>BP BOULANGER</b>	<b>EPREUVE E2</b>	<b>Durée : 2 heures</b>	<b>SUJET</b>	<b>Page 1/16</b>
<b>Session 2018</b>	<b>18SP-BP BOUL U20</b>	<b>Coefficient : 3</b>		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Présentation de la situation professionnelle

La Boulangerie "mes délices" est localisée en périphérie d'une grande ville.

M. Goodbread, installé depuis de nombreuses années, doit faire face à une concurrence de plus en plus importante. Il souhaite redynamiser son activité en renouvelant son offre de produits et proposer des animations.

La Boulangerie étant située au centre d'un quartier d'affaires, M. Goodbread souhaite promouvoir le « fait maison » et réorganiser sa production en travaillant le plus possible devant ses clients. Il vous sollicite pour créer de nouveaux produits de qualité en panification et viennoiseries afin de répondre à la demande de sa clientèle. Cette nouvelle orientation peut nécessiter le renouvellement d'une partie du matériel.

M. Goodbread prend en charge la gestion administrative de son entreprise. Son épouse dirige l'équipe de vente du magasin.

Le personnel s'organise en deux pôles :

Pôle fabrication :

- un responsable Boulangerie : Charles, organise la production des pains et des viennoiseries. Il a 12 ans d'ancienneté en tant qu'ouvrier dans cette entreprise.
- un apprenti en CAP Boulanger 2<sup>ème</sup> année : Maxime,
- un ouvrier titulaire d'un Brevet Professionnel (vous-même) en charge de la production et de l'innovation pour les pains et viennoiseries.

Pôle vente :

- une vendeuse à plein temps : Michèle, employée depuis 8 ans dans cette boulangerie,
- une apprentie en CAP Vente : Valérie.

M. Goodbread vous a embauché pour développer une nouvelle gamme de produits. Il souhaite s'appuyer sur vos compétences pour l'aider dans ses choix.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1<sup>ère</sup> partie :

**La culture professionnelle**

21 points

**Question 1.1**

Note obtenue →

Suite à votre embauche, votre employeur vous présente un plan de la situation géographique des concurrents les plus proches (**voir annexe 1, page 15**).

Identifier les 3 types de concurrents à partir des exemples donnés dans le plan et présenter leurs particularités.

Type de Concurrents ↓	Particularités ↓



# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Question 1.3

Note obtenue →

Après discussion avec Charles, votre employeur envisage de changer le four à sole afin de pouvoir cuire toute la journée et devant ses clients. Ils vous demandent conseil.

Ils hésitent entre un four à sole « classique » et un four à sole tournante chauffé au bois afin de mieux se démarquer de leurs proches concurrents.

Vous devez leur démontrer les avantages et les inconvénients concernant l'achat de ces 2 types de fours à sole.

Combustible énergies	Avantages	Inconvénients
Four à sole électrique		
Four à bois à sole tournante		



# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Question 1.4

Note obtenue →

Pour vous démarquer de la concurrence, vous conseillez à votre employeur d'utiliser des matières premières labellisées et vous l'informez sur la réglementation en vigueur.

Dans le tableau ci-dessous, caractériser les signes et sigles officiels de qualité et associer à chacun d'eux un produit.

	Caractéristiques	Exemple de matières premières
		
		
		





NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2<sup>ème</sup> partie :

**Les matières premières**

20 points

**Question 2.1**

Note obtenue →

Maxime revient de la semaine de cours au CFA. Il doit réviser, pour une prochaine évaluation, « les produits d'addition utilisés en Boulangerie ». Vous lui demandez de lire l'étiquette de la composition de votre farine de Tradition Française :

***Farine de Tradition Française***

**Composition : Farine de blé, Gluten, Amylases**

Expliquer le rôle de ces 2 produits.

<b>Gluten</b>	
<b>Amylases</b>	

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Question 2.2

Note obtenue →

C'est bientôt la semaine du goût. Vous voulez mettre en valeur vos produits élaborés à partir de farines de seigle. Pour cela, vous souhaitez informer au mieux votre clientèle sur cette matière première. La mise en valeur de cette céréale doit se faire par un affichage en magasin qui vous semble un bon support de communication. Citer :

- a) 3 réglementations des pains élaborés avec un apport de farine de seigle.

.....

.....

.....

.....

- b) 4 types de farines de seigle.

.....

.....

.....

.....

- c) 3 caractéristiques de cette farine.

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**Question 2.3**

**Note obtenue →**

Afin de mettre en valeur votre boulangerie artisanale vous fabriquez vos viennoiseries. Depuis la réorganisation de la production, vous privilégiez l'utilisation d'ovo-produits pour la conception de ces viennoiseries.

Préciser les avantages et les inconvénients d'utiliser des ovo-produits.

<b>4 AVANTAGES</b>	<b>2 INCONVENIENTS</b>

**Question 2.4**

**Note obtenue →**

Un commercial vient présenter une nouvelle levure. En l'absence de M. Goodbread, Charles s'engage à tester celle-ci.

Citer les 4 différentes formes commerciales de levures qui ont pu lui être proposées.

.....

.....

.....

.....





# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Question 3.2

Note obtenue →

Dans l'idée d'optimiser les qualités gustatives de votre baguette réalisée avec du B1, vous proposez une recette sur poolish d'1/3 de l'eau de coulage et d'une durée de fermentation de 15 h 00 à température ambiante (25°).

Pour vous aider, détailler les ingrédients de la recette pour réaliser 20 baguettes pesées à 350 g (en pâte) dans le tableau ci-dessous :

Ingrédients	Recette de Base (1kg de farine)	Coef ↓	Quantités à mettre en œuvre
<b>Poids total de pâte →</b>			<b>7000 g</b>

a) Préciser les ingrédients (nom et quantité) que vous allez utiliser pour réaliser la poolish et la pâte finale :

Poolish	Pétrissée finale

b) Donner 2 autres exemples de pré-fermentation :

.....

.....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Question 3.3

Note obtenue →

Certains concurrents offrent 3 cuissons différentes pour leurs baguettes (peu cuites, cuites et très cuites) et cela séduit et fidélise la clientèle.

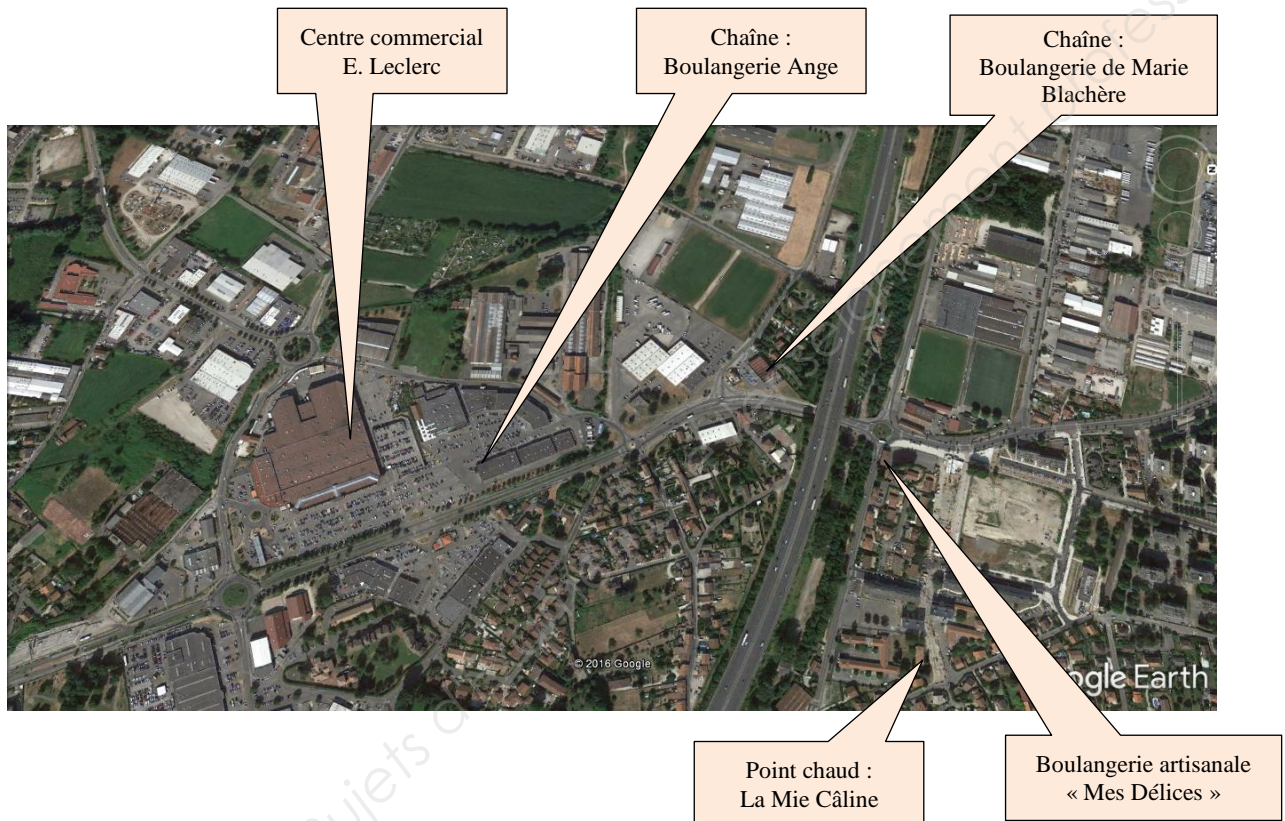
En accord avec le personnel de production et de vente, vous décidez de proposer ce panachage de cuisson.

Afin de bien contrôler la fabrication, décrire les étapes de la transformation de la mie et de la croûte du pain pendant la cuisson en fonction des températures ci-dessous.

Températures	Mie	Croûte
50°C		
55°C		
65°C		
70°C		
120°C		
160°C		
220°C		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**ANNEXE 1 :**  
**Plan de situation géographique de la concurrence :**



**ANNEXE 2 :**  
**Liste des ingrédients que vous avez à disposition pour la création de votre pain aromatique :**

Raisins secs	Noix
Abricots secs	Noisettes
Pruneaux	Pistaches
Figues	Chocolat en pépites
Amandes hachées	Amandes brutes



# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE 3 :

### Le développement durable

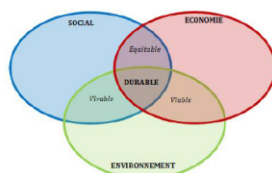
#### Economique, Social et Environnemental

La définition du développement durable est énoncée pour la première fois en 1987 de la manière suivante :

« **Le développement durable est un développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures de répondre aux leurs** »

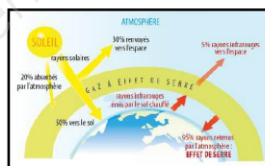
C'est une manière d'illustrer le fait que nos actions d'aujourd'hui auront des conséquences sur le monde que nous laisserons à nos enfants demain.

Ce concept est fondé sur une considération d'égale importance des trois piliers fondamentaux nécessaires au développement d'une société à savoir l'environnement, l'économie et le social.



Son émergence est corrélée à la prise de conscience des limites de notre monde, des effets de l'industrialisation, de la désertification, de la déforestation, du "trou" dans la couche d'ozone, de l'érosion, de la biodiversité, du réchauffement climatique, de l'extrême pauvreté, des épidémies, de l'accès à l'eau potable, de la situation des femmes, etc.

Autant d'exemples qui peuvent laisser penser que la boulangerie-pâtisserie peut être bien loin de ce concept.



Pourtant, n'oublions pas que le développement durable est une vision globale pour des actions locales : une boutique ou un fournil peuvent devenir une source de solutions durables pour un bénéfice commun.

#### L'environnement :

L'environnement est constitué de ce qui nous entoure Il nous apporte les ressources dont nous avons besoin (minerais, nourriture, matériaux de construction, etc.). Son exploitation est inévitable mais, chaque prélèvement ou utilisation des ressources fournies par l'environnement, peut avoir des conséquences néfastes. Par exemple, l'utilisation des carburants d'origines fossiles (fioul, essence, diesel) contribue à l'augmentation de la température sur Terre en favorisant l'effet de serre.

Ainsi, pour préserver un environnement sain, il y a plusieurs défis dont voici quelques exemples :

- Lutter contre le réchauffement climatique
- Préserver le bon état des ressources en eau
- Favoriser le maintien de la biodiversité (de nombreuses espèces disparaissent à des vitesses alarmantes)
- Lutter contre les diverses pollutions
- Assurer le recyclage des matériaux

#### L'économie :

L'économie est une notion humaine qui illustre la production, la distribution, l'échange et la consommation de biens et de services de nos sociétés. Derrière ce terme, nous trouvons des notions d'offre, de demande et de valeur. Le système économique dépend de ressources qui peuvent provenir de la nature (minerais, nourriture) ou de la société (économie de service). L'économie du développement durable consiste donc à travailler sur la mise en place d'un système économique viable sur le long terme en s'assurant :

- Qu'il régle l'exploitation de l'environnement en se référant au stock et au temps de renouvellement des ressources (ne pas inciter à la surexploitation)
- Qu'il contribue à la juste rémunération des acteurs du système (notion d'équité)

#### Le social :

Le social est une notion liée aux conditions qui permettent à tout homme de se développer dans la société. Préserver un environnement sain et générer des activités viables sont des conditions qui permettent l'épanouissement social de tout homme. Parmi les enjeux sociaux nous retrouvons donc de grandes thématiques comme :

- Respecter l'égalité homme-femme
- Assurer une éducation pour chacun
- Rendre l'eau potable accessible
- Lutter contre les épidémies
- Avoir des conditions de travail décentes