



**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 2019

### 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 tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen est autorisé.

Parties		Notes
La culture professionnelle 28 points	<b>S1.3.1 :</b> Les secteurs d'activités, les acteurs de la filière (blé, pain, farine) et les produits commercialisés.	Question 1.1, page 3
	<b>S1.2.1 :</b> Pain à caractère nutritionnel	Question 1.2, page 4
	<b>S1.4.1 et S1.7.5 :</b> Organisation de la production – Le développement durable	Question 1.3, page 5
	<b>S1.5.1 :</b> Matériel	Question 1.4, page 6
	<b>S1.7.2 :</b> Appellations officielles relevant des textes réglementaires et du code des usages	Question 1.5, page 7
Les matières premières 12 points	<b>S2.3.1 :</b> Graines et autres farines	Question 2.1, page 8
	<b>S2.5.7 :</b> Les fruits secs et fruits à coques	Question 2.2, page 8
	<b>S2.4.4 :</b> Les produits d'additions	Question 2.3, page 9
Les techniques et le matériel professionnel 20 points	<b>S3.1.1 et S3.2.2 :</b> Le pétrissage – Les différentes méthodes de fermentation	Question 3.1, page 10
	<b>S3.2.3 :</b> La fermentation contrôlée	Question 3.2, page 11
	<b>S3.1.6 :</b> Gestion de la cuisson	Question 3.3, page 12

**TOTAL sur 60 points →**

<b>BP BOULANGER</b>	<b>EPREUVE E2</b>	<b>Durée : 2 heures</b>	<b>SUJET</b>	<b>Page 1/13</b>
<b>Session 2019</b>	<b>19SP-BP BOUL U20 1</b>	<b>Coefficient : 3</b>		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## **Présentation de la situation professionnelle**

Votre employeur M. Bonain, maître boulanger, vient d'acquérir la boulangerie « le petit pain ».

Cette entreprise artisanale est située dans une grande ville à proximité d'une école primaire, d'une aire de jeu et d'un espace de co-voiturage.

De par sa situation géographique, M Bonain a été contacté pour intégrer une enseigne de franchise.

L'effectif de l'entreprise, est le suivant :

En vente :

- Mme Bonain responsable de la vente.
- Louise, titulaire du CAP vente, salariée à mi-temps.
- Antoine, apprenti en 1<sup>ère</sup> année de CAP vente.

En production :

- M. Bonain, titulaire du Brevet de Maîtrise, en charge du poste cuisson, des livraisons et de l'administratif,
- Vous-même titulaire du Brevet Professionnel, responsable de la production de pain,
- Brice, titulaire du CAP boulanger, responsable du secteur viennoiserie.
- Louis, apprenti en 1<sup>ère</sup> année de CAP boulanger.

M. Bonain a décidé de redynamiser les ventes en diversifiant sa gamme de pains traditionnels et en élargissant sa gamme de produits « snacking ». Inscrit dans une démarche de développement durable, il souhaite l'intégrer dans l'organisation de la production.

M. Bonain s'appuie sur votre expertise et vous confie cette mission pour le conseiller.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1<sup>ère</sup> partie :

**La culture professionnelle**

28 points

**Question 1.1**

Note obtenue →

Suite à la sollicitation d'un franchiseur, votre employeur vous interroge sur les avantages et les inconvénients de l'adhésion à une franchise.  
Détaillez 2 avantages et 2 inconvénients pour chaque type d'entreprise.

	Entreprise artisanale	Entreprise franchisée
Avantages		
Inconvénients		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**Question 1.2**

**Note obtenue →**

L'évolution des tendances de consommation vous incite à créer une gamme « nutritionnelle ».

Proposer 3 pains pour créer cette gamme. Pour chaque proposition préciser son intérêt nutritionnel afin de construire l'argumentaire de vente.

Proposition de pains	Argument nutritionnel

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Question 1.3

Note obtenue →

Votre employeur a sollicité la Direction Départementale de Protection des Populations pour une visite conseil, au sujet de l'organisation de l'espace de travail dans le laboratoire. Dans son compte rendu de visite, l'agent vous conseille de réorganiser l'espace de travail afin de respecter le principe de la marche en avant.

1.3.1 Expliquer le principe de la marche en avant.

.....

.....

.....

1.3.2 Définir la notion de développement durable, en vous aidant de l'annexe 1.

.....

.....

.....

1.3.3 Quels sont les axes de projets (donner 3 exemples) sur lesquels la Boulangerie peut intervenir ?

.....

.....

.....

1.3.4 Proposer 3 solutions à M Bonain pour contribuer au développement durable dans sa Boulangerie.

.....

.....

.....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Question 1.4

Note obtenue →

Votre employeur envisage le renouvellement d'une partie de son parc machine et notamment de son pétrin.

Identifier chacun des matériels ci-dessous et préciser 2 avantages et 2 inconvénients.

Identification des matériels	Nombre de brassages par minute en 1 <sup>ère</sup> et 2 <sup>ème</sup> vitesse	Avantages	Inconvénients
	<p>1<sup>ère</sup> :</p> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin: 5px 0;"/> <p>2<sup>ème</sup> :</p>		
	<p>1<sup>ère</sup> :</p> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin: 5px 0;"/> <p>2<sup>ème</sup> :</p>		
	<p>1<sup>ère</sup> :</p> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin: 5px 0;"/> <p>2<sup>ème</sup> :</p>		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**Question 1.5**

**Note obtenue →**

Votre employeur veut élargir sa gamme de pains. Il souhaite regrouper les spécificités des appellations suivantes dans un tableau récapitulatif qui sera affiché en référence dans le fournil.

- Pain au levain
- Pain de méteil
- Pain de tradition française
- Pain bis

Compléter le tableau ci-dessous :

Produits	Code des usages
Pain bis	
Méteil	
Pain de tradition Française	
Pains au levain	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2<sup>ème</sup> partie :

Les matières premières

12 points

Question 2.1

Note obtenue →

Votre employeur vous sollicite pour mettre en place un pain avec ajout de graines afin de répondre à la commande d'un restaurateur.

Proposer 4 graines et 4 farines (autres que la farine de blé), pouvant entrer dans la composition d'un tel pain.

Graines :

.....

.....

.....

Farines :

.....

.....

.....

Question 2.2

Note obtenue →

Suite à une erreur de commande, vous avez 20 kg de pruneaux et 10 kg d'abricots secs dans votre stock.

Vous devez trouver 4 préparations permettant de les intégrer.

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**Question 2.3**

**Note obtenue →**

L'apprenti vous interroge sur la composition du mélange d'améliorant que vous utilisez dans vos recettes de pains et plus précisément du E471 et du E300.

Donner pour chacun de ces 2 additifs leur désignation et leurs 2 rôles principaux.

Additif	Désignation	Rôles
<ul style="list-style-type: none"><li>E471</li></ul>		
Additif	Désignation	Rôles
<ul style="list-style-type: none"><li>E300</li></ul>		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3<sup>ème</sup> partie : **Les Techniques et le Matériel Professionnel** 20 points

**Question 3.1**

Note obtenue →

M. Bonain souhaite élaborer un pain avec de la farine sur meule de pierre. Ce choix répond à une demande de la clientèle d'avoir du pain à l'ancienne. Il vous sollicite pour déterminer le procédé de fabrication à mettre en œuvre.

3.1.1 Indiquer le type de pétrissage que vous allez privilégier.

.....  
.....

3.1.2 Préciser l'incidence sur le produit fini.

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

3.1.3 Spécifier le type de pré-fermentation choisi.

.....  
.....

3.1.4 Justifier votre choix de pré-fermentation.

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

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**Question 3.2**

**Note obtenue →**

M. Bonain souhaite intégrer dans ses fabrications les méthodes de travail en différé suivantes : la pousse lente et la fermentation en pointage retardé au froid.

Renseigner pour ces 2 méthodes dans le tableau suivant : 2 avantages et 2 inconvénients concernant les aspects organisationnels et 2 avantages et 2 inconvénients concernant les aspects extérieur et intérieur des produits.

Pousse lente	Avantages	Inconvénients
Aspect organisationnel		
Aspect extérieur et intérieur des produits		
Fermentation en pointage retardé au froid.	Avantages	Inconvénients
Aspect organisationnel		
Aspect extérieur et intérieur des produits		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**Question 3.3**

Note obtenue →

Votre apprenti vous interpelle car il souhaite comprendre les changements subis par les pâtons lors de la cuisson.

Expliquer les différentes transformations internes et externes en fonction des températures citées ci-dessous :

De 25°C à 50°C : .....

.....

.....

.....

À 50°C : .....

.....

.....

.....

De 50°C à 70°C : .....

.....

.....

.....

Vers 70°C : .....

.....

.....

.....

Au-dessus de 100°C : .....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**Annexe 1 :**

Extrait du programme national pour l'alimentation

« Volet durabilité : les engagements reposent sur des actions de recherche ayant pour objet de proposer des solutions en termes d'économie d'énergie, des actions de sensibilisation des boulangers aux enjeux du développement durable et un accompagnement visant à limiter le gaspillage alimentaire.

Par ailleurs, une réflexion a été amorcée avec les fabricants d'emballages et les meuniers fournisseurs de sacs à baguettes portant sur un éventuel engagement complémentaire concernant l'utilisation de papier d'emballage issu de bois labellisé PEFC ou FSC. »

Accord collectif : Confédération nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française  
Lundi 24 février 2014  
DOSSIER DE PRESSE