

① MATIÈRES PREMIÈRES DE BASE

Citez quatre rôles de l'eau en panification.

▼	
▼	
▼	
▼	

② LES ADDITIFS OU LES AMÉLIORANTS AUTORISÉS PAR LA LÉGISLATION

Citer le nom de l'additif qui favorise la conservation et le moelleux de la mie, le travail mécanique et la souplesse de la pâte.

▼	
---	--

③ LES MATIÈRES UTILISÉES POUR LES FABRICATIONS ANNEXES

Citer trois méthodes de conservation des oeufs :

▼	
▼	
▼	

Groupement "Est"	Session 2002	SUJET		TIRAGES
B.E.P. – C.A.P. BOULANGER		code examen :		
Épreuve : EP2 : Sciences appliquées, Technologie professionnelle, Préparation traiteur (BEP) Partie : <i>Technologie professionnelle</i> EP2 <i>Technologie professionnelle</i> (CAP)		Durée : 1 heure	Coef. page : 1/3	

④ LES DONNÉES SPÉCIFIQUES DE LA PANIFICATION ET LES MÉTHODES DE TRAVAIL

Indiquer les rôles du pointage dans la panification :

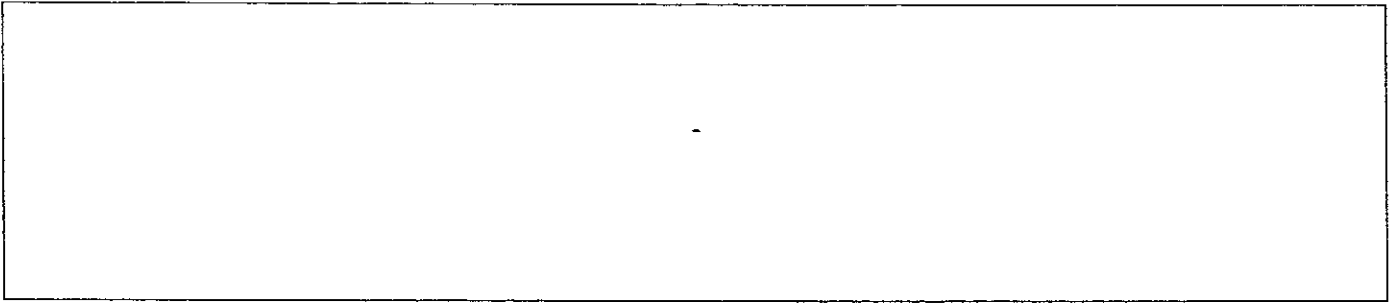
Quelles seraient les conséquences d'un pointage trop court sur la pâte et sur le produit fini ?

⑤ LES PRODUITS DE LA BOULANGERIE

Indiquer la proportion de farine de seigle minimum que doit renfermer un pain de seigle :

⑥ LES MATÉRIELS UTILISÉS, LEUR FONCTIONNEMENT EN BOULANGERIE

Quelles sont les différents types de pétrins utilisés en boulangerie ?



Quelles doivent être les qualités d'un bon pétrin ?

