

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

CAP BOULANGER**CORRIGÉ**

Épreuve écrite : EP1 – Préparation d'une production

Toutes les pages à rendre doivent être jointes à la copie, y compris celles qui ne seront pas traitées.

PARTIES	Pages à rendre	BAREME
• Fiche technique de la commande	8/11 et 9/11	/8
• Matières premières	3/11 et 4/11	/5
• Équipement	4/11	/1
• Sciences appliquées	5/11 et 6/11	/4
• Les documents commerciaux et les éléments comptables	7/11	/1
• L'environnement économique et juridique	7/11	/1
TOTAL		/20

Groupement " EST "	Session 2004	CORRIGÉ	TIRAGES
CAP BOULANGER	Codes(s) examen(s) :		
Épreuve écrite : EP1 - Préparation d'une production	Durée : 2 heures	Coef. : 4	Page 1/9

I - Fiche technique de la commande : 8 points (annexe I - pages sujet 8/11 et 9/11).

À partir de la commande ci-dessous : Etablir correctement et intégralement les fiches techniques (annexe I)

Pain de tradition Française en pétrissage amélioré :

- 20 baguettes à 250 g cuites
- 15 pains longs à 400 g cuits (2 points pour le calcul professionnel)
- 20 petits pains à 80 g cuits (2 points procédé de fabrication)
- 6 pains courts à 250 g cuits
- 4 couronnes fendues à 500 g cuites
- 500 g de pâte que vous laisserez fermenter pour le pain complet

Pain complet :

- 12 bâtards pesés à 350 g (1 point) (0,5 point la recette)
(0,5 point procédé de fabrication)

Pâte levée feuilletée :

- 18 croissants nature (1 point)
- 18 pains au chocolat

Pâte à pain au lait :

- 10 navettes de 60 g en pâte
- 10 boules au sucre de 60 g en pâte (1 point)
- 1 tresse pesée à 200 g
- 2 couronnes pesées à 300 g

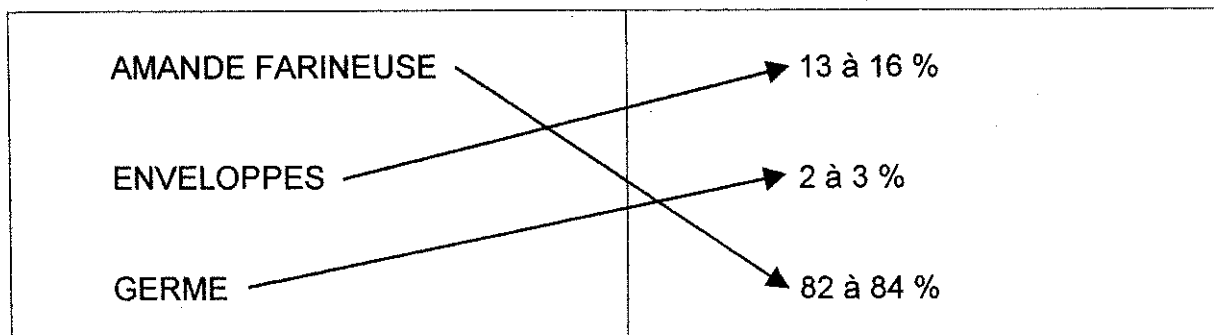
Réaliser l'organigramme de travail : (annexe I)

(0,25 point par produit)

Matières premières

1 - La composition du grain de blé – (S111)

Relier à l'aide de flèches les éléments du grain de blé avec les pourcentages correspondants. (1 point si 3 réponses correctes -- 0,5 point pour 2 réponses -- 0,25 point pour 1 réponse).



CAP BOULANGER	Session 2004	CORRIGÉ	Tirages
Épreuve écrite : EP1 - Préparation d'une production	page : 2/9	Code(s) examen(s)	

- 2 - Identifier dans le tableau les appellations commerciales des farines courantes que vous pouvez utiliser dans la commande que vous avez à préparer. (4 x 0,25 point)

(S112)

Types de farine	Produits de la commande
T45	Pâte feuilletée - viennoiserie
T55	Pain courant Français
T65	Pain de tradition Française
T150	Fabrication du Pain complet

- 3 - Vous m'utilisez pour fabriquer votre commande.
Je suis un être vivant monocellulaire.
J'appartiens à la famille des champignons microscopiques :
Qui suis-je ?

(S124)

Je suis la levure (0,5 point)
Je dégrade et transforme les sucres de la farine en gaz carbonique et en alcool.
(1,5 point)

- 4 - Le lait :

Le lait a une action bénéfique sur la pâte et un effet positif sur plusieurs phases de fabrication.

Citer 2 actions du lait dans la fabrication de la pâte à pain au lait. (2 x 0,5 point)

(S 131)

- il améliore la structure de la pâte
- il favorise et régularise la fermentation
- il améliore la cuisson
- il améliore la saveur et la coloration

CAP BOULANGER	Session 2004	CORRIGÉ	Tirages
Épreuve écrite : EP1 - Préparation d'une production	page : 3/9	Code(s) examen(s)	

Équipements

5 - Vous vous servez de la façonneuse pour réaliser votre commande.

Elle peut-être horizontale ou verticale, son rôle est de donner la forme au pâton.
La façonneuse est prévue pour réaliser 3 étapes successives.

À l'aide du tableau, citer ces 3 étapes en vous aidant des données fournies :

(1 point si 3 réponses correctes -- 0,5 point pour 2 réponses -- 0,25 point pour 1 réponse)

(S3)

Étapes du façonnage mécanique	Effets sur le pâton
- le laminage du pâton	Étape réalisée par 2 ou 3 rouleaux lisses
- l'enroulement du pâton	Étape faite à l'aide d'un tapis lourd. La pâte aplatie passe sous le tapis et s'enroule sur elle même.
- l'allongement du pâton	Le pâton passe entre des tapis de feutre qui tourne en sens inverse et à des vitesses différentes.

Sciences appliquées

1. Une baguette de tradition française que vous fabriquez pour la commande a la composition suivante :

Pour 100 grammes :

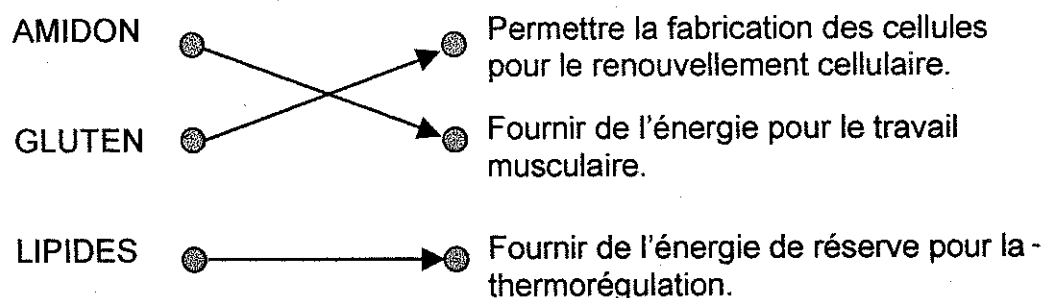
- 35 g d'eau
- 7 g de protides
- 0,8 g de lipides
- 55 g de glucides
- 0,31 g de cellulose
- 1,2 g de sel
- vitamines B, PP, E

1.1. Citer le nom du composant alimentaire protidique du pain. (S.4.1.)

- Le gluten (0,25 point)

CAP BOULANGER	Session 2004	CORRIGÉ	Tirages
Épreuve écrite : EP1 - Préparation d'une production	page : 4/9	Code(s) examen(s)	

- 1.2. Relier, à l'aide de flèches chacun des trois constituants alimentaires ci-dessous, présents dans certains produits de boulangerie, avec leur rôle dans l'organisme. (S 4.1.) – (0,25 point) (juste ou faux)



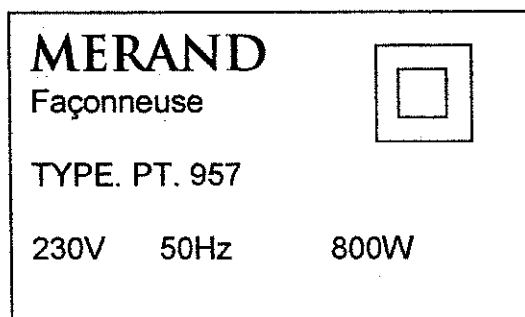
- 1.3. Citer 2 constituants alimentaires présents en quantité plus importante dans le pain complet. (S.4.2.) – (2 x 0,25 point)

Les fibres
Les sels minéraux
Les vitamines

- 1.4. Citer 2 caractéristiques organoleptiques du pain de tradition. (S.4.3.) – (2 x 0,25 point)

coloration , croustillance, saveur, odeur....

2. Chaque appareil électrique est pourvu d'une plaque signalétique comportant les informations spécifiques. (S.4.5.) – (5 x 0,25 point)

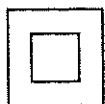


- 2.1. Observer la fiche signalétique de la façonneuse ci-dessus et compléter le tableau suivant : (S.4.5.) 5 x 0,25 point

	Nom de la grandeur électrique	Nom de l'unité
230 V	tension	volt
50 Hz	fréquence	hertz
800 W	puissance	watt

CAP BOULANGER	Session 2004	CORRIGÉ	Tirages
Épreuve écrite : EP1 - Préparation d'une production	page : 5/9	Code(s) examen(s)	

2.2. Indiquer la signification du symbole suivant : (S.4.5.) **0,5 point**



double isolation

3. Vous devez effectuer l'entretien de la façonneuse et du batteur mélangeur après utilisation. (S.4.10.)

3.1. Citer l'opération à effectuer avant toute opération de nettoyage d'un appareil électrique. **(0,25 point)**

Débrancher l'appareil

3.2. Indiquer le type de souillures éliminées par : **(2 x 0,25 point)**

- le lavage : **souillures organiques (ou pâte, farine...)**

- la désinfection : **souillures microbiologiques (ou micro-organismes)**

Documents commerciaux et environnement de l'entreprise

1 - Lire l'annexe III (page 11/11) et indiquer la signification du sigle EURL : (S 532)

Entreprise Unipersonnelle à responsabilité Limitée

CAP BOULANGER	Session 2004	CORRIGÉ	Tirages
Épreuve écrite : EP1 - Préparation d'une production	page : 6/9	Code(s) examen(s)	

ANNEXE I - FICHE TECHNIQUE

Pain de tradition française

Pétrissage(*amélioré) sur (*pâte fermentée) avec un pétrin à axe oblique
 Calcul du poids total de pâte : 7 kg + 8,25 kg + 2 kg + 2,1 kg + 2,6 kg = 21,95 kg

Indiquer les quantités de matières premières nécessaires et le procédé pour réaliser cette commande :

Ingrédients de base	coef	Quantités à mettre en œuvre
Farine tradition 1 000 g	12,3	12 300 g
Eau 650 g	12,3	7 995 g
Sel 20 g	12,3	246 g
Levure 15 g	12,3	184 g
Pâte fermentée 100 g	12,3	1 230 g
Total 1785 g	12,3	21 950 g

Procédé de fabrication			
Températures		Durée	
de base	56 à 60 °C	1 ^{ère} et 2 ^{ème} vitesse	3 à 5 min en 1 ^{ère} 10 à 15 min 2 ^{ème}
du fournil	*22 °C	Durée du pointage	45 min à 1 heure
de la farine	*21 °C	Durée d'apprêt	1 h 30 à 2 h
de l'eau	15 à 19 °C	Durée de cuisson	15 à 30 min
de la cuisson	240 à 250 °C	Durées des cuissons	45 min

Autres Pains (* complet)

Poids total de pâte : 4 200 g

Indiquer les quantités de matières premières nécessaires et le procédé pour réaliser cette commande :

Ingrédients de base	coef	Quantités à mettre en œuvre
Farine complète 1 000 g	2,2	2 200 g
Eau 650 g	2,2	1 430 g
Sel 20 g	2,2	44 g
Levure 15 g	2,2	33 g
Pâte fermentée 200 g	2,2	440 g

Procédé de fabrication			
Températures		Durées	
de base	64 °C	1 ^{ère} vitesse	3 à 5 min
du fournil	*22 °C	2 ^{ème} vitesse	6 à 10 min
de la farine	*21 °C	Durée du pointage	45 min
de l'eau	21 °C	Durée d'apprêt	1 h
de cuisson	240 à 250 °C	Durée de cuisson	30 min

CAP BOULANGER	Session 2004	CORRIGÉ	Tirages
Épreuve écrite : EP1 - Préparation d'une production	page : 7/9	Code(s) examen(s)	

Viennoiseries

Indiquer ci-dessous les quantités de matières premières nécessaires pour réaliser cette commande :

Pâte levée feuilletée (croissants)	
Matières premières	Procédé de fabrication
Farine T 55 1000g	(à l'appréciation du correcteur)
Sucre 100 g	
Sel 20 g	
Levure 30 g	
Eau 560 à 600 g	
Matière grasse (tourage) 500 g	
Bâtons chocolat 18	

Pâte levée (pain au lait)	
Matières premières	Procédé de fabrication
Farine T 45 1000g	(à l'appréciation du correcteur)
Sucre 100 à 150 g	
Sel 20 g	
Levure 30 g	
Œufs 2 à 4	
Beurre 250 G	
Eau ou lait 300 à 500 g	
Poudre de lait 30 à 50 g	
Sucre en grain QS	

Organisation du travail

Impératif d'organisation :

Utiliser ce tableau pour établir votre travail à réaliser sur 7 heures.

(à l'appréciation du correcteur)

	6h à 7h						12h à 13h
Tradition							
Spécial							
Viennois 1							
Viennois 2							

Légende : bleu ou P = Pétrissage

Jaune ou vert ou T = manipulations (pesage, façonnage, tourage, détaillage)

Rouge ou C = cuissons

CAP BOULANGER	Session 2004	CORRIGÉ	Tirages
Épreuve écrite : EP1 - Préparation d'une production	page : 8/9	Code(s) examen(s)	

ANNEXE II

BOULANGERIE AU BON PAIN
Eurl au capital de 10 000 €
18 rue du Pétrin
88000 EPINAL
RCS EPINAL A 678549324 05123

Restaurant LE FIN GOURMET
Rue de la République
88150 THAON LES VOSGES

La facture (S.512)

Le 15 juin 2004

FACTURE N° 843

Objet de la Prestation Votre commande n°235

Désignation des produits	Quantité	Prix unitaire HT	Prix total HT
Baguettes	20	0,80	16,00
Pains longs	15	1,00	15,00
Pains courts	6	0,70	4,20
Couronnes	4	1,50	6,00
Bâtards en pain complet	12	1,60	19,20

Total HT	60,40
TVA 5,5 %	3,32
Total TTC	63,72

Date de :
La prestation : 15 juin 2004

Paiement : 15 juillet 2004

CAP BOULANGER	Session 2004	CORRIGÉ	Tirages
Épreuve écrite : EP1 - Préparation d'une production	page : 9/9	Code(s) examen(s)	