

CAP BOULANGER

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	SUJET	TIRAGES
CAP BOULANGER	Codes(s) examen(s) :		
Épreuve écrite : EP1 - Préparation d'une production	Durée : 2 heures	Coef. : 4	Page 1/11

PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION

La boulangerie AU BON PAIN reçoit une commande et vous demande de la préparer en vue de sa commercialisation.

Pain de tradition française :

- 20 baguettes pesées à 350 g
- 15 pains longs pesés à 550 g
- 20 petits pains pesés à 100 g
- 6 pains courts pesés à 350 g
- 4 couronnes fendues pesées à 650 g

Pain complet :

- 12 bâtards pesés à 350 g

Pâte levée feuilletée :

- 18 croissants nature
- 18 pains au chocolat

Pâte à pain au lait :

- 10 navettes pesées à 60 g
- 10 boules au sucre pesées à 60 g
- 1 tresse pesée à 200 g
- 2 couronnes pesées à 300 g

TRAVAIL À RÉALISER

Établir la fiche technique de la commande : 8 points (annexe I - page 8/11 et 9/11).

Établir la fiche technique de la commande en tenant compte des exigences suivantes :

- Le pain de tradition française sera fabriqué à partir d'un pétrissage amélioré sur pâte fermentée.
- La température du fournil est à 22° C, la température des farines est à 21° C.
- Les poids indiqués sont les poids en pâte.

Exprimer vos connaissances sur les matières premières utilisées : 5 points

Exprimer vos connaissances sur les équipements utilisés : 1 point

Exprimer vos connaissances sur les sciences appliquées à la production : 4 points

Traiter les documents commerciaux et répondre à des questions relatives à l'environnement de l'entreprise : 2 points

CAP BOULANGER	Session 2004	SUJET	Tirages
Épreuve écrite : EP1 - Préparation d'une production	page : 2/11	Code(s) examen(s)	

Matières premières

- 1 - Pour le pain complet, on choisit une farine de type 150. Le grain de blé est donc presque entièrement utilisé.
Relier à l'aide de flèches les éléments du grain de blé avec les pourcentages correspondants :

AMANDE FARINEUSE	13 à 16 %
ENVELOPPES	2 à 3 %
GERME	82 à 84 %

- 2 - Identifier dans le tableau les appellations commerciales des farines courantes que vous pouvez utiliser dans la commande que vous avez à préparer :

Types de farine	Produits de la commande
T45	
T55	
T65	
T150	

- 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 ?

Je suis la
Je dégrade et transforme la farine en
et en

CAP BOULANGER	Session 2004	SUJET	Tirages
Épreuve écrite : EP1 - Préparation d'une production	page : 3/11	Code(s) examen(s)	

- 4 - Vous incorporez du lait dans la pâte à pain au 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 :

-	
-	

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 :

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

CAP BOULANGER	Session 2004	SUJET	Tirages
Épreuve écrite : EP1 - Préparation d'une production	page : 4/11	Code(s) examen(s)	

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 :

.....

- 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 :

AMIDON ●

● Permettre la fabrication des cellules pour le renouvellement cellulaire.

GLUTEN ●

● Fournir de l'énergie pour le travail musculaire.

LIPIDES ●

● Fournir de l'énergie de réserve pour la thermorégulation.

- 1.3. Citer 2 constituants alimentaires présents en quantité plus importante dans le pain complet :

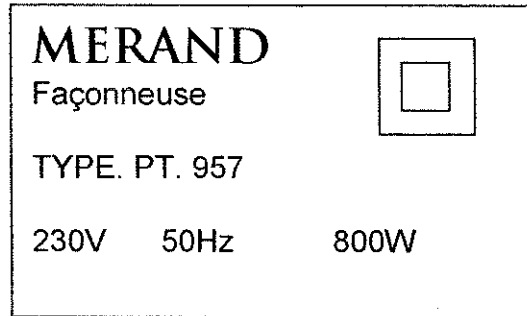
-
-

- 1.4. Citer 2 caractéristiques organoleptiques du pain de tradition :

-
-

CAP BOULANGER	Session 2004	SUJET	Tirages
Épreuve écrite : EP1 - Préparation d'une production	page : 5/11	Code(s) examen(s)	

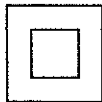
2. Chaque appareil électrique est pourvu d'une plaque signalétique comportant les informations spécifiques.



- 2.1. Observer la fiche signalétique de la façonneuse ci-dessus et compléter le tableau suivant :

	Nom de la grandeur électrique	Nom de l'unité
230 V
50 Hz	fréquence
800 W

- 2.2. Indiquer la signification du symbole suivant :



.....

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

- 3.1. Citer l'opération à effectuer avant toute opération de nettoyage d'un appareil électrique :

.....

- 3.2. Indiquer le type de souillures éliminées par :

- le lavage :

- la désinfection :

CAP BOULANGER	Session 2004	SUJET	Tirages
Épreuve écrite : EP1 - Préparation d'une production	page : 6/11	Code(s) examen(s)	

Documents commerciaux et environnement de l'entreprise

Vos coordonnées :

Boulangerie Au bon Pain
EURL au capital de 10 000 euros
18, Rue du Pétrin
88000 ÉPINAL
RCS Épinal A678549324 05123

La commande de pain de tradition et de pain complet n°235 est à livrer et facturer au restaurant pour le 15 juin 2004.

LE FIN GOURMET,
rue de la République,
88150 THAON LES VOSGES.

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

--

- 2 - À l'aide du document ci-dessous, compléter la facture jointe en annexe II (page 10/11), sachant que vous acceptez un paiement à 30 jours suivant la date de la prestation.

PRIX DE VENTE :

Produits	Prix de vente HT à l'unité
20 baguettes	0,80 €
15 pains longs	1,00 €
6 pains courts	0,70 €
4 couronnes	1,50 €
12 bâtards en pains complets	1,60 €

CAP BOULANGER	Session 2004	SUJET	Tirages
Épreuve écrite : EP1 - Préparation d'une production	page : 7/11	Code(s) examen(s)	

ANNEXE I - FICHE TECHNIQUE

Pain de tradition française

Pétrissage(*) sur (*)

Calcul du poids total de pâte :

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

Ingrédients de base	coef	Quantités à mettre en œuvre

Procédé de fabrication			
Températures		Durées	
de base	°C	1 ^{ère} et 2 ^{ème} vitesse	
du fournil	*°C	Durée du pointage	
de la farine	*°C	Durée d'apprêt	
de l'eau	°C	Durée de cuisson	
de la cuisson	°C	Durées des cuissons	

Autres Pains (*)

Poids total de pâte :

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

Ingrédients de base	coef	Quantités à mettre en œuvre

Procédé de fabrication			
Températures		Durées	
de base	°C	1 ^{ère} vitesse	
du fournil	*°C	2 ^{ème} vitesse	
de la farine	*°C	Durée du pointage	
de l'eau	°C	Durée d'apprêt	
de cuisson	°C	Durée de cuisson	

CAP BOULANGER	Session 2004	SUJET	Tirages
Épreuve écrite : EP1 - Préparation d'une production	page : 8/11	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.... 1000g		

Pâte levée (pain au lait)		
Matières premières	Procédé de fabrication	
Farine T... 1000g		

Organisation du travail

Impératif d'organisation :

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

	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	SUJET	Tirages
Épreuve écrite : EP1 - Préparation d'une production	page : 9/11	Code(s) examen(s)	

ANNEXE II

BOULANGERIE.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Le

FACTURE N° 843

Objet de la Prestation.....

Désignation des produits	Quantité	Prix unitaire HT	Prix total HT

Total HT	
TVA 5,5 %	
Total TTC	

Date de :

La prestation :

Paiement :

CAP BOULANGER	Session 2004	SUJET	Tirages
Épreuve écrite : EP1 - Préparation d'une production	page : 10/11	Code(s) examen(s)	

ANNEXE III

Loi pour l'initiative économique du 01 août 2003

Création. Déterminez librement le capital de votre SARL

Les créateurs de SARL et d'EURL sont entièrement libres de fixer eux-mêmes le montant du capital de leur société. Ce dernier peut être déterminé librement en fonction de la taille, de l'activité et des besoins en capitaux de l'entreprise.

Situation antérieure :

Pour créer une SARL ou une EURL, les créateurs ou leurs associés devaient apporter au minimum 7 500 euros au capital de leur société. Ces apports pouvaient être réalisés de deux manières : en espèces (c'est-à-dire en argent) ou en nature (c'est-à-dire par le biais des biens figurant à l'actif du bilan de l'entreprise, comme par exemple le matériel informatique, les véhicules, le mobilier, un brevet...).

Par ailleurs, depuis la loi du 15 mai 2001, les entrepreneurs avaient la possibilité de libérer leurs apports en espèces sur 5 ans avec un apport initial minimal de 20 % au moment de la constitution de leur entreprise.

À qui s'adresse cette mesure :

Aux porteurs de projet qui s'apprentent à créer une SARL ou une EURL et aux EURL et SARL déjà existantes. À noter : les associés de SARL ou d'EURL déjà existantes qui n'ont jusqu'ici libéré qu'une partie de leurs apports en espèces peuvent, s'ils le souhaitent, procéder à une réduction de capital.

Entrée en vigueur :

Applicable immédiatement. Vous pouvez dès aujourd'hui créer votre entreprise avec 1 euro comme avec 1 000 euros.

L'avis de Défis :

Attention à ne pas sous-capitaliser votre société. Toute entreprise a en effet besoin d'un minimum de fonds propres (matériel, fonds de roulement...) pour vivre et durer. Certaines activités, comme par exemple le repassage à domicile ou les cours particuliers, nécessitent néanmoins des moyens modestes, et donc peu de capital.

Défis - septembre 2003

CAP BOULANGER	Session 2004	SUJET	Tirages
Épreuve écrite : EP1 - Préparation d'une production	page : 11/11	Code(s) examen(s)	