

# 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.**

<b>Groupement "Est"</b>	<b>Session 2004</b>	<b>CORRIGÉ</b>	Tirages
Examen : <b>BEP ALIMENTATION Dominante BOULANGER</b>		Code(s) examen(s)	
Épreuve : EP2 <b>TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE</b>	Durée : 1 heure	Coef : 2	
		page : 1/2	

**1 - MATIÈRES PREMIÈRES DE BASE (4 points) (8 x 0,5 pt)**

Donner les composants de la farine type 55 en complètent les éléments ci-dessous :

<b>Amidon</b>	65 à 72%
<b>Eau</b>	14 à 16%
<b>Gluten</b>	8 à 12%
<b>Matière Grasse</b>	1,2 à 1,4%
<b>Sucre</b>	1 à 2%
<b>Matières minérales</b>	0,5 à 0,6%
<b>Vitamines</b>	B, PP, E
<b>Enveloppes</b>	Traces

**2 - LES AMÉLIORANTS AUTORISÉS EN PANIFICATION (3 points) (2 x 1,5 pt)**

a) Préciser l'utilité du malt en panification, ainsi que son action sur le produit fini.

- Il favorise la fermentation.
- Le volume.
- La coloration.

b) Quelles sont les conséquences de surdosage ?

- Pâte collante qui relâche
- Excès de coloration (croûte rouge)
- Pain plat.

**3 - LES MATIÈRES PREMIÈRES ANNEXES UTILISÉES (2 points) (4 x 0,5 pt)**

Quelle est l'influence du lait sur les pâtes et les produits de viennoiserie ?

- Goût
- couleur
- moelleux
- active la fermentation grâce au lactose

**4 - MÉTHODES DE TRAVAIL (3 points) (3 x 1 pt)**

a) Quels sont les rôles du pointage ?

- Développe les arômes
- Apporte de la force à la pâte.

b) Situer le début et la fin du pointage dans la panification :

**Le pointage débute à l'arrêt du pétrin et se termine au premier pâton façonné.**

**5 - LES PRODUITS DE BOULANGERIE (2 points) (2 x 1 pt)**

Quelle est la réglementation pour le pain de seigle en pourcentage de farine de seigle et de blé ?.

- Farine de seigle 65%
- Farine de blé 35%

**6 - LE MATÉRIEL DE BOULANGERIE (6 points) (2 x 3 pt)**

a) Avantages du four rotatif à chariot.

- Rapidité,
- Gain de temps à la mise au four
- Enfournement
- Défournement en une seule fois.

b) Inconvénients du four rotatif à chariot.

- Coups de lames mal jetées
- Produits de panification trop standardisés
- Stockage des chariots ou filets.