

<b>Groupement "Est"</b>	<b>Session 2004</b>	<b>SUJET</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)**

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

	65 à 72%
	14 à 16%
	8 à 12%
	1,2 à 1,4%
	1 à 2%
	0,5 à 0,6%
	B, PP, E
	Traces

**2 - LES AMÉLIORANTS AUTORISÉS EN PANIFICATION (3 points)**

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

- 
- 
- 

b) Quelles sont les conséquences de surdosage ?

- 
- 
- 

**3 - LES MATIÈRES PREMIÈRES ANNEXES UTILISÉES (2 points)**

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

- 
- 
- 
-

4 - MÉTHODES DE TRAVAIL (3 points)

a) Quels sont les rôles du pointage ?

- 
- 

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

5 - LES PRODUITS DE BOULANGERIE (2 points)

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

- 
- 

6 - LE MATÉRIEL DE BOULANGERIE (6 points)

a) Avantages du four rotatif à chariot.

- 
- 
- 
- 

b) Inconvénients du four rotatif à chariot.

- 
- 
-