

MC BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

E2 – Environnement technologique, scientifique et commercial de la 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 imposé
1 ^{ère} Partie	S1 - matières premières	2/9 et 3/9	/6
2 ^{ème} Partie	S3 - équipement	4/9	/4
3 ^{ème} Partie	S4 - sciences appliquées	5/9 - 6/9 et 7/9	/6
4 ^{ème} Partie	S5 - Connaissance de l'entreprise	8/9 et 9/9	/4
TOTAL			/20

Groupement "Est"	Session 2005	SUJET	Tirages
MC BOULANGERIE SPÉCIALISÉE		Code(s) examen(s)	
Épreuve : E2 – Environnement technologique, scientifique et commercial de la production	Durée : 2 h	Coef. : 5	Page 1/9

Première partie : MATIÈRES PREMIÈRES**Question 1 :**

- Dans le tableau ci-dessous, indiquer les principales utilisations correspondant à chacune des trois grandes catégories de blés.

Catégories de blés	Principales utilisations
• Blés tendres	
• Blés durs	
• Blés fourragers	

Question 2 :

Les farines panifiables présentent des caractéristiques variables, pouvant ainsi s'adapter aux différentes méthodes de travail.

- Dans le tableau ci-dessous, attribuer à chaque méthode de panification les caractéristiques correspondantes en choisissant parmi les propositions suivantes :

Caractéristiques : N°1

W : 300 P/L : 1.4

N°2

W : 180 P/L : 0.55

N°3

W : 210 P/L : 0.90

Méthodes de travail	Caractéristiques de la farine retenue
• Travail en direct avec long pointage	
• Travail en pousse contrôlée	
• Pâtons crus surgelés	

Question 3 :

- Citer quatre rôles du sel en panification :

•
•
•
•

Question 4 :

- Citer quatre graines pouvant être utilisées en panification :

•
•
•
•

Deuxième partie : ÉQUIPEMENT

Question 1 :

- Indiquer deux avantages et deux inconvénients de la mécanisation en panification (*sur la qualité des produits et sur la rentabilité de la production*) :

Avantages	Inconvénients
•	•
•	•

Question 2 :

- Indiquer dans le tableau suivant, un dispositif de sécurité électrique et un dispositif de sécurité mécanique devant équiper les pétrins :

	Dispositifs de sécurité
• Électrique	
• Mécanique	

troisième partie : SCIENCES APPLIQUÉES À LA PROFESSION

PREMIÈRE QUESTION :

1. Les constituants alimentaires.

Dans votre profession, vous utilisez un certain nombre d'ingrédients.

Indiquer, dans le tableau ci-dessous, le constituant alimentaire essentiel de chaque aliment :

Aliments	Constituant alimentaire essentiel
Farine	
Sucre	
Lait	
Œufs	
Chocolat	

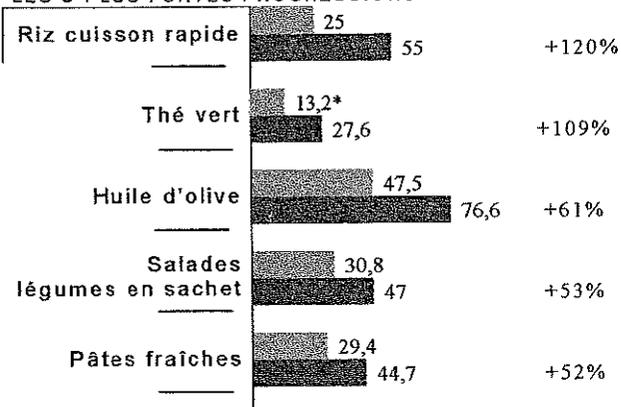
2. Évolution des modes alimentaires.

En dix ans, les modes alimentaires des français ont évolué :

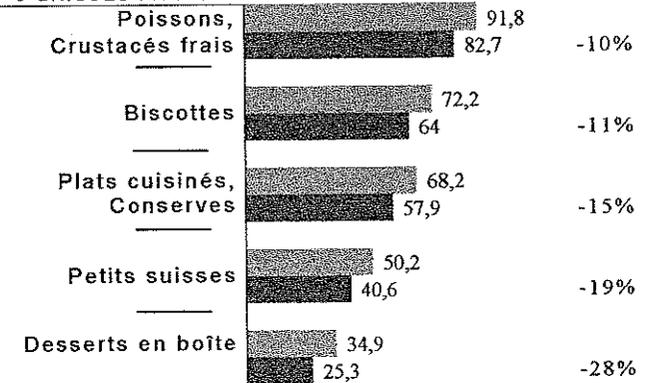
LE « BOOM » DU RIZ MINUTE ET DU THÉ VERT

POURCENTAGE DE FRANÇAIS CONSOMMANT LES PRODUITS SUIVANTS :  en 1995 (*en 1999)  en 2004

LES 5 PLUS FORTES PROGRESSIONS



5 BAISES PARMIS LES PLUS IMPORTANTES



LE MONDE/JEUDI 7 OCTOBRE 2004

2.1. Relever, dans le tableau ci-dessus, 3 produits alimentaires dont la consommation a le plus progressé :

-
-
-

PAGE A RENDRE AVEC LA COPIE

2.2. Indiquer, pour chacun des aliments cités, une raison possible de cette évolution :

-

-

-

2.3. Les français délaissent de plus en plus le pain blanc et les biscottes.
Énoncer des idées qui pourraient faire évoluer la consommation de pain en France :

-

-

-

DEUXIÈME QUESTION :

3. Microbiologie appliquée.

La fabrication du pain nécessite l'utilisation de levure. Ce micro-organisme, utile, se développe dans certaines conditions.

3.1. Citer trois conditions favorables à sa multiplication :

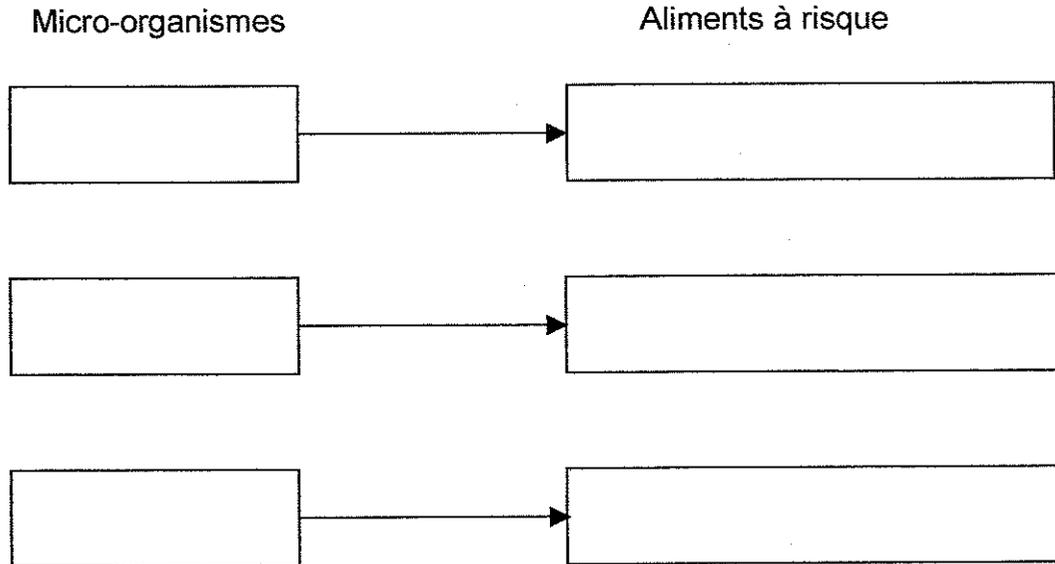
-

-

-

D'autres micro-organismes peuvent être responsables d'intoxications alimentaires.

3.2. Nommer trois de ces micro-organismes et indiquer pour chacun un aliment à risque .



4. **Hygiène des locaux.**

La réglementation interdit l'utilisation de certains matériaux pour l'équipement des laboratoires de boulangerie.

4.1. Nommer, à partir de la liste, ci-dessous, le matériau le plus adapté pour un sol de laboratoire : bois, faïence, terre cuite, grès cérame, acier inoxydable, moquette.

-

4.2. Justifier votre réponse en vous appuyant sur les propriétés du matériau choisi :

-

-

-

-

4.3. Sur les matériels utilisés, apparaît parfois le sigle suivant : NF HA.

Décoder ce sigle :

Quatrième partie : CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE

*Après l'obtention de sa mention complémentaire, monsieur Martin a travaillé pendant cinq ans au rayon boulangerie d'une grande surface de la région.
Puis, il a décidé de racheter une boulangerie-pâtisserie dans un bourg de 2 500 habitants.*

Dans son entreprise, il prend en charge, en plus de la gestion, la production du pain et des viennoiseries. Son épouse se chargera de la commercialisation. L'entreprise comporte en plus, un ouvrier boulanger, un ouvrier pâtissier qualifié et deux apprentis : l'un en CAP pâtisserie, l'autre en BEP vente.

À l'aide des informations ci-dessus et de vos connaissances, répondre aux questions suivantes :

Question 1 :

Monsieur Martin est désormais chef d'entreprise artisanale.

- Citer deux caractéristiques d'une entreprise artisanale :

-
-

Question 2 :

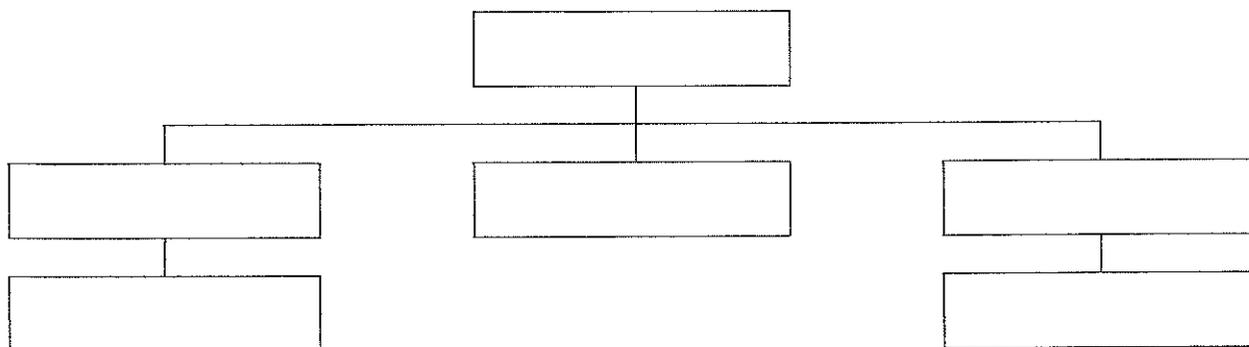
Entourer, parmi les trois propositions suivantes, celle qui reflète le mieux la position de la boulangerie-pâtisserie dans l'environnement économique (*part de l'artisanat par rapport aux grandes surfaces*).

Propositions :

- Boulangeries artisanales : 35 % des ventes - Grandes surfaces : 50 % - Autres : 15 %
- Boulangeries artisanales : 70 % des ventes - Grandes surfaces : 20 % - Autres : 10 %
- Boulangeries artisanales : 10 % des ventes - Grandes surfaces : 70 % - Autres : 20 %

Question 3 :

- Compléter l'organigramme de l'entreprise que vous venez d'acquérir :



Question 4 :

Monsieur Martin a commencé son activité depuis six mois et aimerait développer sa clientèle.

- Indiquer deux actions commerciales à mettre en place dans ce but :

-
-

Question 5 :

À quel type de produits la méthode PEPS (premier entré premier sorti) s'applique-t-elle le mieux et pourquoi ?

-