

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 | Barème |
|--|----------------|------------|
| • Fiche technique de la commande | 3/9 et 4/9 | 8 points |
| • Matières premières | 5/9 | 5 points |
| • Équipement | 5/9 | 1 point |
| • Sciences appliquées | 6/9 et 7/9 | 4 points |
| • Les documents commerciaux et les éléments comptables | 8/9 | 1 point |
| • L'environnement économique et juridique | 9/9 | 1 point |
| TOTAL | | /20 |

| | | | |
|--|---------------------|--------------------|----------------|
| Groupement "EST" | Session 2005 | SUJET | Tirages |
| CAP BOULANGER | | codes(s) examen(s) | |
| Épreuve écrite : EP1 PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION | Durée : 2 h 00 | Coef. : 4 | Page 1/9 |

PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION

La boulangerie DU FOURNIL 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 350 g

Pâte levée feuilletée :

À partir de 1 kg de farine :

- 18 croissants nature
- 18 pains au chocolat

Pâte à pain au lait :

À partir de 1 kg de farine :

- 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

FICHE TECHNIQUE DE LA COMMANDE :

Etablir 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.

Réaliser l'organigramme de travail :

| | | |
|--|--------------|----------|
| CAP BOULANGER | Session 2005 | SUJET |
| Épreuve : EP1 PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION | | Page 2/9 |

PAIN DE TRADITION FRANCAISE

Pétrissage (*) sur (*)

Réaliser la commande suivante :

- (*) baguettes pesées à (*) dont (*)
- (*) pains pesés à (*)
- (*) pains pesés à (*)

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

| Ingrédients de base | Coef. | Quantités à mettre en œuvre |
|---------------------|-------|-----------------------------|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| TOTAL | | |

| 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 (*.....)

Réaliser la commande suivante : (*) pesés à (*)

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

| Ingrédients de base | | Quantités à mettre en œuvre |
|---------------------|--|-----------------------------|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| TOTAL | | |

| 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 la cuisson | ° C | Durée de cuisson | |

| | | |
|--|---------------------|--------------|
| CAP BOULANGER | Session 2005 | SUJET |
| Épreuve : EP1 PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION | | Page 3/9 |

VIENNOISERIES

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

| Pâte levée feuilletée (croissants) commande (*) | |
|--|------------------------|
| Matières premières | Procédé de fabrication |
| Farine T 45 1 000 g | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

| Pâte levée (pain au lait) commande (*) | |
|---|------------------------|
| Matières premières | Procédé de fabrication |
| Farine T45 1 000 g | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

ORGANISATION DU TRAVAIL

Impératif d'organisation :

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

| | 6 h à 7 h | | | | | | | | | | | | 12 h à 13 h | | | |
|-------------------|-----------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|-------------|--|--|--|
| 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 2005 | SUJET |
| Épreuve : EP1 PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION | | Page 4/9 |

MATIÈRES PREMIÈRES

Dans votre laboratoire de boulangerie, vous avez deux sortes de farine de blé.
Une farine de type 55 et une farine de type 150.

1. Pour le pain de tradition française, on choisit une farine de type 65.
Que veut dire type 65 ?

2. Indiquer dans le tableau ci-dessous les utilisations commerciales de ces deux farines :

| |
|------------|
| Type 55 : |
| Type 150 : |

Les autres matières :

Les additifs sont interdits pour la fabrication du pain de Tradition Française.

Dans la liste suivante, entourer les améliorants pouvant être utilisés pour fabriquer un pain de Tradition Française :

Farine de fève – *Gluten de blé* – *Acide Ascorbique E300*

Amylases fongiques – *Lécithine de soja E322* – *Farine de soja* – *Malt de blé*

Les matières premières annexes :

Citer deux procédés de conservation des œufs (entiers ou sans coquille) :

| |
|---|
| • |
| • |

LES ÉQUIPEMENTS

Donner la définition d'un four à chauffage direct et d'un four à chauffage indirect :

Citer un exemple pour chacun des fours :

| |
|-----------------------------|
| Four à chauffage direct : |
| Exemple : |
| Four à chauffage indirect : |
| Exemple : |

| | | |
|--|--------------|----------|
| CAP BOULANGER | Session 2005 | SUJET |
| Épreuve : EP1 PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION | | Page 5/9 |

SCIENCES APPLIQUÉES

1. Vous avez réalisé des pains de tradition française et des pains au chocolat.

1.1. Composition nutritionnelle de ces deux produits de boulangerie (pour 100 grammes).

| Produits de boulangerie | Eau en grammes | Glucides en grammes | Lipides en grammes | Protides en grammes | Fibres en milligrammes |
|-------------------------|----------------|---------------------|--------------------|---------------------|------------------------|
| Pain blanc | 39 | 55 | 1,5 | 9 | 3 |
| Pain au chocolat | 22 | 48 | 21 | 7 | 0 |

(chiffres extraits sciences appliquées BRUNET édition BPI)

Comparer les apports en glucides et lipides de ces deux produits :

-
-

1.2. Les traitements que l'on fait subir au blé pour obtenir de la farine, puis lors de la fabrication du pain (pétrissage et cuisson) détruisent une partie des vitamines. Le pain est une faible source de vitamine C.

Donner un des rôles majeurs de cette vitamine et un aliment qui en est riche :

- Rôle :
- Aliment :

1.3. Indiquer les quantités souhaitables de pain pour maintenir l'équilibre alimentaire des personnes suivantes :

- enfant de 4 à 6 ans :
- garçon adolescent :
- femme adulte ayant une activité habituelle :

| | | |
|---|---------------------|-----------------|
| CAP BOULANGER | Session 2005 | SUJET |
| Épreuve : EP1 PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION | | Page 6/9 |

2. Dans les boulangeries, l'eau est utilisée en grande quantité (pour la production, mais aussi le nettoyage). La plupart des boulangeries utilisent de l'eau dite du "robinet" ou eau potable .

2.1. Indiquer au moins quatre caractéristiques d'une eau potable :

-
-
-
-

L'eau de votre région a un degré hydrotimétrique de 30° TH, ce qui correspond à une eau dite "dure".

2.2. Définir cette expression « eau dure » :

-

2.3. Citer deux conséquences de l'utilisation d'une eau dure dans un laboratoire de boulangerie :

-
-

2.4. Nommer l'appareil permettant de rendre l'eau moins dure dans votre entreprise :

-

2.5. Vous avez la responsabilité du nettoyage des plans de travail du laboratoire. Indiquer le rôle de chaque étape de l'entretien du plan de travail, dans le tableau ci-dessous :

| Etapes de l'entretien d'un plan de travail | Rôle de chaque étape |
|--|----------------------|
| Appliquer la solution détergente - désinfectante | |
| Laisser agir 5 min | |
| Rincer à l'eau | |
| Sécher à l'aide d'un essuie tout à usage unique | |

| | | |
|--|---------------------|--------------|
| CAP BOULANGER | Session 2005 | SUJET |
| Épreuve : EP1 PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION | | Page 7/9 |

DOCUMENTS COMMERCIAUX

Le 15 juin 2005 vous recevez la facture du fournisseur "Au Coin du Meunier", 18 rue de la Vallée 13000 MARSEILLE, d'un montant de 463 € T.T.C.

Rédiger le chèque ci-dessous en règlement de cette facture :

L'éternité et un jour
L'ÉTERNITÉ ET UN JOUR
UN FILM DE THÉO ANGELOPOULOS

ISABELLE RICHARD
BRUNO GANZ

LA POSTE

PAIEZ CONTRE CE CHÈQUE POSTAL NON ENCAISSABLE

3

574 NANCY

COMpte NCY 2 749

574

03 83 37 72 89

CHÈQUE N° 02 27300 07 A

Boulangerie du Fournil
14 rue des pommiers
54 000 Nancy

€

À RÉDIGER EXCLUSIVEMENT EN EURO

Durand

(14)

| | | |
|--|--------------|----------|
| CAP BOULANGER | Session 2005 | SUJET |
| Épreuve : EP1 PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION | | Page 8/9 |

ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE JURIDIQUE ET SOCIAL

Le 26 septembre 2004 a eu lieu en France, les élections sénatoriales. Il s'agissait d'élire pour 9 ans 128 sénateurs (un tiers du Sénat) dont le rôle est, comme les députés, de voter les lois et le budget. Jusqu'ici on comptait 321 sénateurs.

Extrait des DOSSIERS DE L'ACTUALITE

Septembre 2004-11-09

À partir de vos connaissances et du texte ci-dessus répondre aux questions suivantes :

1. Retrouver qui a été élu en France le 26 septembre :

-

2. Donner la durée du mandat des sénateurs :

-

3. Citer le rôle des sénateurs :

-

4. Trouver le nombre total actuel de sénateurs :

-

| | | |
|--|--------------|----------|
| CAP BOULANGER | Session 2005 | SUJET |
| Épreuve : EP1 PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION | | Page 9/9 |