

M.C. 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	2/8 et 3/8	/ 6
2 ^{ème} Partie	S2 - Équipement	4/8	/ 4
3 ^{ème} Partie	S3 - Sciences appliquées	5/8 et 6/8	/ 6
4 ^{ème} Partie	S4 - Connaissance de l'entreprise	7/8 et 8/8	/ 4
TOTAL			/ 20

GROUPEMENT ACADEMIQUE EST	SESSION JUIN 2006	SUJET	
M.C. BOULANGERIE SPECIALISEE			
Epreuve : E2 -Environnement technologique, scientifique et commercial de la production	Durée : 2 H 00	Coef. : 5	Page 1/8

1^{ère} partie - MATIÈRES PREMIÈRES

Question 1 - La mouture.

1.1 - Citer les différentes opérations de la mouture :

Opérations de mouture

1.2 - Indiquer le rôle de l'une d'entre elles :

-
-
-
-

Question 2 - L'analyse de l'indice de chute d'Hagberg.

2.1 - L'analyse de l'indice de chute d'Hagberg est effectuée en laboratoire sur la farine. Quel est le but de cette analyse :

.....

.....

.....

.....

2.2 - Interpréter les résultats suivants :

Entre 250 et 300 secondes
Supérieur à 350 secondes

Question 3 - Les produits correcteurs.

Vous travaillez une farine qui vous donne une fermentation lente et dont la coloration est difficile à la cuisson.

Citer les produits correcteurs qui vous permettent de remédier à ces défauts :

-
-

Question 4 - Les fruits en boulangerie.

Citer deux fruits utilisés par colonne pour réaliser des viennoiseries.
Compléter le tableau ci-dessous :

Fruits frais	Fruits en conserve	Fruits confits
-	-	-
-	-	-

2^{ème} partie - ÉQUIPEMENT

Question 1 - Le four à bois.

Énumérer deux avantages et deux inconvénients de l'utilisation d'un four à bois au magasin :

AVANTAGES	INCONVÉNIENTS

Question 2 - Sécurité.

Citer deux dispositifs de sécurité d'une façonneuse :

•

.....

•

.....

3^{ème} partie - SCIENCES APPLIQUÉES

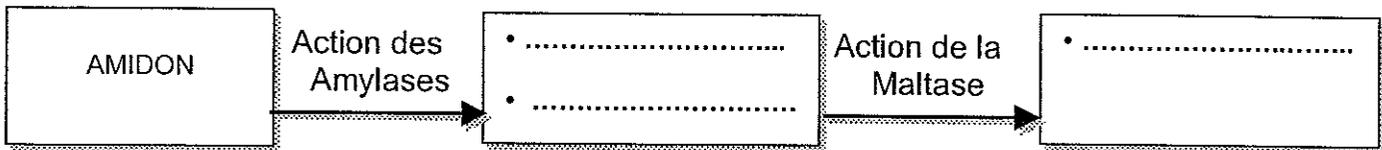
Question 1 -

Lors de la cuisson du pain, de nombreuses transformations peuvent être observées.

1.1 - Pour les transformations indiquées dans le tableau ci-dessous, nommer le constituant et la propriété responsables de la transformation donnée :

	Nom du constituant	Propriété « physico-chimique »
• Épaississement, gélification de la mie.		
• Durcissement de la croûte.		

1.2 - Indiquer le nom des glucides obtenus après transformation de l'amidon par les enzymes citées ci-dessous :



Question 2 -

Une analyse de bromatologie met en évidence la présence de bactéries pathogènes dans des viennoiseries garnies, destinées à la vente.

Indiquer pour chaque situation contaminante, les mesures préventives à mettre en place afin d'apporter les corrections nécessaires :

Situations contaminantes lors de la préparation de viennoiseries garnies	Mesures préventives
<ul style="list-style-type: none">• Mauvais agencement des locaux	-
<ul style="list-style-type: none">• Matériel de préparation mal nettoyé	-
<ul style="list-style-type: none">• Matières premières entreposées dans de mauvaises conditions (températures, conditionnement, entreposage...)	- - -
<ul style="list-style-type: none">• Mauvaise hygiène du personnel (vestimentaire, corporelle, santé...)	- - - -

4^{ème} partie - CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE

Question 1 -

Citer 4 formes d'exercice du métier de boulanger :

-
-
-
-

Question 2 -

Citer quatre actions commerciales ou publicitaires utilisées par une entreprise de boulangerie :

-
-
-
-

Question 3 -

Nommer le document réglementant les conditions de travail dans votre activité professionnelle :

-

Question 4 -

Compléter la fiche de stock ci-dessous en quantité et en valeur selon la méthode PEPS (premier entré, premier sorti) :

Produit : Farine de blé

Unité de vente : KG

Date	Documents	ENTRÉES			SORTIES			STOCKS		
		Qté	PU	Montant	Qté	PU	Montant	Qté	PU	Montant
01/09/2005	Stock							50	0,31	15,50
02/09/2005	Entrée	100	0,30							
06/09/2005	Sortie					110				
13/09/2005	Entrée	150	0,28							
15/09/2005	Sortie					150				