

CAP BOULANGER

Epreuve écrite : EP1 - PREPARATION 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	NOTE
• Fiche technique de la commande	3/8 et 4/8	/ 8
• Matières premières	5/8	/ 5
• Equipement	5/8	/ 1
• Sciences appliquées	6/8 et 7/8	/ 4
• Documents commerciaux et éléments comptables	8/8	/ 1
• Environnement économique et juridique	8/8	/ 1
TOTAL		
	NOTE / 20	

GROUPEMENT ACADEMIQUE EST	SESSION JUIN 2006	SUJET
C.A.P. BOULANGER		
Epreuve : EP1 – Préparation d'une production	Durée : 2 H 00	Coef. : 4
		Page 1/8

PREPARATION D'UNE PRODUCTION

La boulangerie «AU PAIN DORE» reçoit une commande et vous demande de la préparer en vue de sa commercialisation.

Pain de tradition française : sur poolish de moitié avec 2h de fermentation

- 20 petits pains pesés à 100 g
- 26 baguettes pesées à 350 g
- 20 pains longs pesés à 550 g
- 7 boules pesées à 350 g
- 3 couronnes pesées à 800 g

Pain de seigle :

- 18 pains pesés à 400 g

Pâte levée feuilletée :

- 18 croissants
- 18 pains au chocolat

Pâte à pain au lait :

- 10 navettes pesées à 60 g
- 10 pantins pesés à 60 g
- 1 couronne pesée à 400 g
- 1 tresse pesée à 350 g

TRAVAIL A REALISER

Etablir la 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 une poolish de moitié.
- La température du fournil est à 21°C, la température des farines est à 20°C.
- Les poids indiqués sont les poids en pâte.
- Le taux d'hydratation est de 65 %

Réaliser l'organigramme de travail :

FICHE TECHNIQUE – CAP BOULANGER

PAIN DE TRADITION FRANCAISE

Pétrissage (*PA) sur (*Poolish)

Poids de pâte de la commande :

Réaliser la commande:

Coef. :

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

Ingrédients de base	Quantités	Recette avec coef	POOLISH	PETRISSEE
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 (*pain de seigle)

Réaliser la commande suivante : (*18) pesés à (*400 g)

Poids de pâte de la commande :

Coef. :

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	

VIENNOISERIES

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

Pâte levée feuilletée (croissants et pains au chocolat)	
Matières premières	Procédé de fabrication
Farine 1 000 g	

Pâte levée (pain au lait)	
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.

(à l'appréciation du correcteur)

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

TECHNOLOGIE

MATIERES PREMIERES :

1 - Expliquer le broyage et le blutage en meunerie ?

BROYAGE	
BLUTAGE	

2 - Le GLUTEN est un composant de la farine.
Quel est son pourcentage dans la farine de T55 et quel est son rôle?

POURCENTAGE	
ROLE	

LES AUTRES MATIERES :

Citer 2 améliorants utilisés pour corriger les farines hypodiastasiques donnant des pâtes qui fermentent trop lentement.

LES MATIERES PREMIERES ANNEXES :

Quelles sont les origines du beurre et de la margarine ?

BEURRE	
MARGARINE	

LES EQUIPEMENTS :

Une chambre de fermentation assure différentes fonctions telles que la production de froid, de chaleur, d'humidité et de ventilation.
Expliquer le rôle de chacune d'elles sur la pâte.

PRODUCTION DE :	ROLE
Froid	
Chaleur	
Humidité	
Ventilation	

SCIENCES APPLIQUEES

1 - NUTRITION :

"En France, la baguette de consommation courante contient 30 à 35 grammes d'eau, 55 grammes de glucides, 7 grammes de protéines et 1 à 2 grammes de lipides. La baguette renferme aussi une quantité intéressante de vitamines".

1.1 - Relever les constituants alimentaires énergétiques cités dans le texte et donner leur rôle dans l'organisme :

Constituants alimentaires énergétiques cités	Rôle dans l'organisme

1.2 - Relever les constituants alimentaires non énergétiques cités dans le texte et donner leur rôle dans l'organisme :

Constituants alimentaires non énergétiques cités	Rôle dans l'organisme

1.3 - Préciser la quantité journalière de pain souhaitable pour un adolescent :

2 – L'ECLAIRAGE DES LOCAUX

L'éclairage des locaux professionnels, fournil et magasin, a de l'importance dans une boulangerie.

2.1 - Justifier par un argument la nécessité d'un bon éclairage dans le fournil et dans le magasin.

Fournil	
Magasin	

2.2. - Il existe deux types de sources lumineuses : lampes à incandescence et lampes à fluorescence.

- Sur une lampe à incandescence, on peut lire les indications suivantes :

Lampe à incandescence
230 V 100 w 10 A

	Unité de grandeur	Indications de la grandeur
230 V		Tension
100 W	Watt	
10 A		Intensité

DOCUMENTS COMMERCIAUX

Pour vous fournir en farine, vous demandez à différents moulins de vous envoyer des propositions.

Voici la proposition commerciale que vous suggère le moulin Haut-Fougerolais

- Livraison sous 24 heures
- Tarif préférentiel de 55 € HT les 100 Kg de farine pour une commande de plus de 1000 € (60 € HT en deçà)
- Escompte de 5 % si paiement comptant
- Possibilité de paiement 30 jours fin de mois
- Franco de port à partir de 1000 € d'achats

- Quelle est le montant de la remise proposée (pour 1 kg de farine) ?

•

- Sur un total de 3500 € quel sera le montant de l'escompte ?

•

- Si vous êtes livré le 12 juillet 2005, quand devrez vous payer votre facture ?

•

- Que signifie l'expression «franco de port à partir de 1000 € d'achat» ?

•

ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE JURIDIQUE ET SOCIAL

Mr Duroux employé dans la boulangerie «AU PAIN DORE» depuis 8 ans décide de s'installer à son compte.

Il possède une voiture et quelques biens personnels qu'il veut protéger.

Il dispose d'un apport de 5000 € et désire gérer seul son entreprise.

Quelle forme juridique peut-il adopter ? Justifiez votre réponse :

•
