

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

1 – Le blé est l'une des matières premières du Boulanger, il se compose de trois parties essentielles, citez les et donnez leur pourcentage.

3 POINTS

2 – Le sel a un rôle important lors d'une fabrication de viennoiserie, quel sera son influence sur la pâte et sur le produit fini ? (Tableau à recopier sur la copie)

4 POINTS

PÂTE	PRODUIT FINI

3 – À l'issue du pétrissage, vous constaterez que votre pâte est froide et a tendance à relâcher « manque de force ». Citez 4 remèdes.

4 POINTS

4 - a) Un artisan boulanger fabrique du pain de tradition française, a-t-il le droit d'incorporer de l'acide ascorbique à sa fabrication ?

1 POINT

b) Donnez le rôle de cet améliorant.

2 POINTS

5 – Citez les différents types de pétrins que l'on peut rencontrer en boulangerie. Citez en trois.

3 POINTS

6 – Citez les différents types de pétrissage utilisés en boulangerie.

3 POINTS

ACADÉMIE DE LILLE

Année : 1999

Spécialité : BOULANGER

ÉPREUVE : EP2 - Technologie Professionnelle

C.A.P.

Folio

N° du sujet : 99-229

Temps maximum alloué :

Coefficient :

1/1