

QUESTION N°1 (2,5 points)

Les matières premières de base utilisées en boulangerie.

a) composition d'une farine de type 55 : complétez le tableau ci-dessous en écrivant sur les pointillés : (1,5 point = 0.25 point par bonne réponse)

- Gluten 8 à 12 % (protides)
- **Sucres @ré-existants)** 1 à 2 % (glucides)
- Amidon 70 % environ (glucides)
- **Matières minérales** 0,5 à 0,6 %
- **Matières grasses.** 1,2 à 1,4 % (lipides)
- **Eau** moins de 16 %

b) citez quatre farines diverses (autres farines que la farine de blé) : (1 point = 0,25 point par bonne réponse)

- Farine de seigle
- Farine de maïs
- Farine de riz
- Farine de fève...ou bien : de soja, d'orge, de sarrasin, de coton,...

QUESTION N°2 (3 points)

Les additifs ou les améliorants autorisés par la législation

a) Précisez le rôle de la **lécithine** de soja en entourant une des **affirmations** ci-dessous (1 point)

- elle apporte plus de ténacité à la pâte ;
- elle active la fermentation en apportant des amylases
- **elle apporte de l'extensibilité (souplesse) à la pâte ;**
- elle favorise le blanchiment de la pâte ;
- elle favorise la coloration de la croûte du pain

b) Précisez deux rôles du malt en entourant deux **affirmations** ci-dessous : (2 points)

- il supprime le **cloquage** des pains issus de la pousse contrôlée ;
- il apporte plus de **ténacité** à la pâte ;
- il apporte plus d'extensibilité (souplesse) à la pâte ;
- **il active la fermentation en apportant des amylases ;**
- **il favorise le blanchiment de la pâte ;**
- **il favorise la coloration de la croûte du pain**

ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	SESSION 1999
Durée : 1 heure		EP2 - Technologie professionnelle
CORRIGE	Feuille 1/3	BEP ALIMENTATION CAP BOULANGER

QUESTION N°3 (3,5 points)

Les matières utilisées pour les fabrications annexes.

- a) le sucre ordinaire utilisé en boulangerie provient principalement de deux plantes. Citez ces deux plantes : (0,5 point = 0,25 point par bonne réponse)

➤ **La betterave sucrière**

➤ **La canne à sucre**

- b) citez trois différents laits utilisés en boulangerie : (3 points = 1 point par bonne réponse)

> **Lait stérilisé (U.H.T.)**

> **Lait pasteurisé**

> **Lait en poudre**

ou, éventuellement lait cru.

QUESTION N°4 (4 points)

Les données spécifiques de la panification et les méthodes de travail

- a) Citez l'ingrédient qui au cours de la fermentation provoque le dégagement du gaz carbonique (CO₂) (2 points)

➤ **La levure ou le levain**

- b) Citez le composant de la **farine** qui permet de **retenir** le CO₂ dans la pâte (2 points)

➤ **Le gluten**

QUESTION N°5 (3,5 points)

Les produits de boulangerie.

- a) Citez le type de farine de blé utilisé pour fabriquer du pain complet : (0,5 point)

➤ **Type 150**

- b) Les pains cités dans le tableau ci-dessous doivent **contenir** un certain pourcentage de farine de seigle, soit 50 %, soit supérieur à 10 %, soit 65 % ou plus. Placez dans le tableau, le pourcentage correspondant à chaque appellation : (3 points = 1 point par bonne réponse)

Pain au seigle	Pain de méteil	Pain de seigle
Farine de seigle : 10 %	Farine de seigle : 50 %	Farine de seigle : 65 %

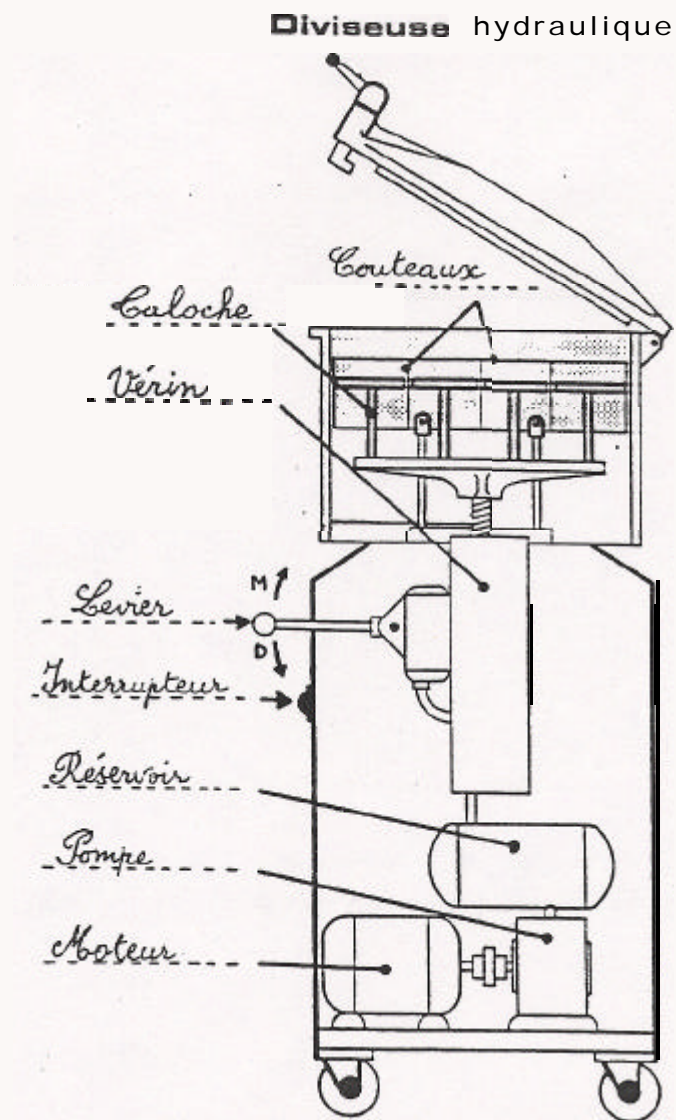
ACADEMIE? DE CAEN	BEP - CAP	SESSION 1999
Durée : 1 heure		EP2 - Technologie professionnelle
CORRIGE	Feuille 2/3	BEP ALIMENTATION CAP BOUT ANGER

QUESTION N°6 (3,5 points)

Les matériels utilisés. (0,5 point par bonne réponse)

Complétez le schéma de la diviseuse hydraulique avec les mots suivants placés dans le désordre :

Levier de montée et descente - Réservoir - Interrupteur - Pompe - Vérin - Taloché - Moteur - Couteaux



ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	SESSION 1999
Durée: 1heure	Feuille 3/3	EP2 - Technologie professionnelle
CORRIGE		BEP ALIMENTATION CAP BOULANGER