



CAP BOULANGER

EP1 – Préparation d'une production Coef. 4

Parties du sujet	Barème établi	Note à reporter
<u>1^{ère} partie</u> ■ Etablir la fiche technique de la commande. ■ Exprimer des connaissances sur les matières premières. ■ Exprimer des connaissances sur les équipements. / 32 points / 20 points / 4 points	
TOTAL 1^{ère} partie / 56 points	... / 56 points
<u>2^{ème} partie</u> ■ Exprimer des connaissances sur les sciences appliquées. / 16 points	
TOTAL 2^{ème} partie / 16 points	.. / 16 points
<u>3^{ème} partie</u> ■ Exprimer des connaissances sur l'entreprise et son environnement économique, juridique et social. / 8 points	
TOTAL 3^{ème} partie / 8 points / 8 points
TOTAL GENERAL	 / 80

Vous travaillez à la boulangerie L'ÉPI D'OR
 Votre employeur Monsieur BIDO , vous demande d'effectuer les travaux suivants.

SUJET NATIONAL	SESSION : 2008	
CAP BOULANGER		
ÉPREUVE EP1 – PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION		
SUJET N°	DUREE : 2 HEURES	PAGE : 1/13

Première partie : (56 points)**Etablir la fiche technique de la commande (32 points)****Exprimer des connaissances sur les matières premières et les équipements (24 points)****COMMANDE**

Établir les fiches techniques de la commande en prenant en compte les éléments suivants :

➤ Pain de tradition française :**2 points**

- sur pâte fermentée,
- pétrissage amélioré.

Commande	Masse cuite unitaire	Masse unitaire de pâte	Masse de pâte par catégorie
10 pains	400 gr	550 gr	
12 baguettes	250 gr	350 gr	
24 petits pains	60 gr	80 gr	
		TOTAL	

➤ Pain complet :**2 points**

- sur pâte fermentée,
- farine complète,
- pétrissage suivant recette.

Commande	Masse cuite unitaire	masse unitaire de pâte	Masse de pâte par catégorie
12 pains	400 gr	550 gr	
		TOTAL	

➤ Pâte feuilletée levée :**1 point**

Commande	Masse unitaire de pâte	Masse de pâte par catégorie
18 croissants	65 gr	
18 pains au chocolat	65 gr	
	TOTAL	

➤ Pâte pain au lait :**1 point**

Commande	Masse unitaire de pâte	Masse de pâte par catégorie
6 tresses	200 gr	
15 pièces variées	60 gr	
	TOTAL	

CAP BOULANGER**2008****E.P.1 – PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION****2/13**

FICHE TECHNIQUE

Pain de tradition française

6 points

Indiquer les quantités de matières premières nécessaires et le procédé de fabrication pour la commande.

Ingrédients	Quantités de base	Quantités à mettre en œuvre
Farine de tradition		
Eau:		
Sel:		
Levure		
Pâte fermentée		
Masse		

Procédé de fabrication			
Températures		Pétrissage	Durées
De base	°C	en 1 ^{ère} vitesse	
Du fournil	19°C	en 2 ^{ème} vitesse	
De la farine	18°C	du pointage	
De l'eau	°C	de l'apprêt	
De la cuisson	°C	de cuisson :	

Pain complet

6 points

Indiquer les quantités de matières premières nécessaires et le procédé de fabrication pour la commande.

Ingrédients	Quantités de base	Quantités à mettre en œuvre
Farine T150		
Eau:		
Sel:		
Levure		
Pâte fermentée		
Masse		

Procédé de fabrication			
Températures		Pétrissage	Durées
De base	°C	1ère vitesse	
Du fournil	19 °C	2 ^{ème} vitesse	
De la farine	18 °C	Du pointage	
De l'eau	°C	De l'apprêt	
De la cuisson	°C	Cuisson	

CAP BOULANGER

2008

E.P.1 – PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION

3/13

FICHE TECHNIQUE

Viennoiseries

Pâte levée feuilletée (croissants) Pétrissage mécanique.		3 points
Matières premières Quantité de base	Quantité à réaliser	Procédé de fabrication ou commande
Farine : Sel : Sucre : Levure : Œufs : Eau : Beurre de pétrissage : Beurre de tourage : Bâtonnets chocolat : TOTAL :		<u>Température :</u> ▫ de la cuisson : °C <u>Pétrissage :</u> ▫ durée en 1 ^{ère} vitesse : ▫ durée en 2 ^{ème} vitesse : <u>Durée de fermentation :</u> ▫ à température ambiante : ▫ au froid : ▫ nombre de tours : ▫ durée de l'apprêt : ▫ durée de cuisson :

Pâte levée (pain au lait) Pétrissage mécanique.		3 points
Matières premières Quantité de base	Quantité à réaliser	Procédé de fabrication ou commande
Farine de force : Sel : Levure : Eau ou lait : Sucre : Œufs : Beurre : Poudre de lait : TOTAL :		<u>Température :</u> ▫ de la cuisson : °C <u>Pétrissage :</u> ▫ durée en 1 ^{ère} vitesse : ▫ durée en 2 ^{ème} vitesse : <u>Durée de fermentation :</u> ▫ à température ambiante : ▫ au froid : ▫ durée de l'apprêt : ▫ durée de cuisson :

Organisation du travail

Impératif d'organisation :

Utiliser ce tableau pour établir votre travail à réaliser sur 7 heures. **8 points**

	1h	2h	3h	4h	5h	6h	7h
Pain tradition							
Complet							
Croissant							
Pain au lait							

Légende : 1 carreau = 15'

Bleu ou P = pétrissage

Rouge ou C = cuisson

Jaune ou vert ou T = manipulation (pesage, façonnage, tourage, détaillage).

CAP BOULANGER	2008
E.P.1 – PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION	4/13

CONNAISSANCES SUR LES MATIÈRES PREMIÈRES

1 LES MATIÈRES PREMIÈRES DE BASE. (8 points)

1.1 Citer les espèces de blés semés en France et leurs utilisations. (2 points)

Espèces de blés	Utilisation(s)

1.2 Identifier les composants influençant les qualités plastiques et fermentatives des pâtes. (2 points)

Composants	Les qualités
	Fermentatives
	Plastiques

1.3 Citer 4 mentions légales concernant la réception d'une farine. (4 points)

1
2
3
4

CAP BOULANGER	2008
E.P.1 – PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION	5/13

2 LES AUTRES MATIÈRES PREMIÈRES. (6 points)

Indiquer 4 rôles du sel en panification.

1
2
3
4

3 LES MATIÈRES PREMIÈRES ANNEXES. (6 points)

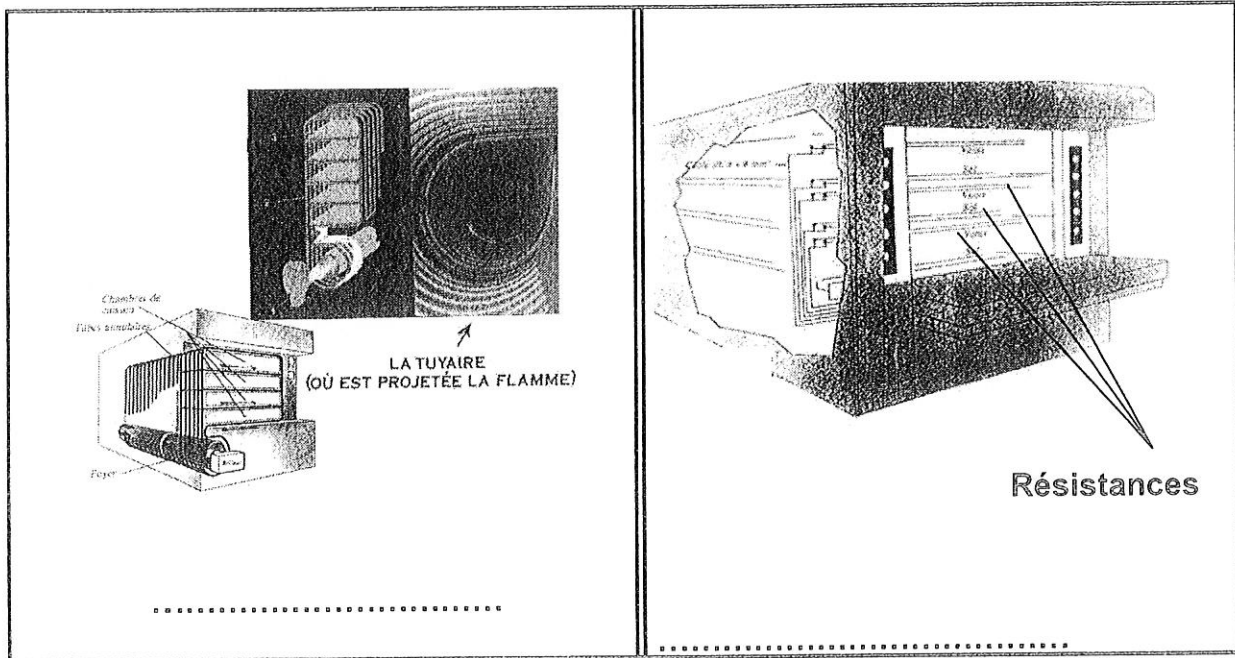
Citer 4 rôles du lait dans une pâte et dans un produit fini.

1
2
3
4

CAP BOULANGER	2008
E.P.1 - PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION	6/13

4 LES ÉQUIPEMENTS (4 points)

4.1 Nommer les 2 types de fours.



4.2 Expliquer le fonctionnement de l'un de ces 2 fours.

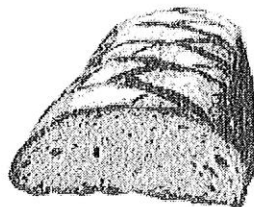
Four :

CAP BOULANGER	2008
E.P.1 – PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION	7/13

Deuxième partie : (16points)

Exprimer des connaissances sur les sciences appliquées

1. A partir du document ci-dessous (5,5 points)



Pain sucré à l'orange

Ingrédients :

- 1 sachet de levure de boulanger
- 450 g de farine complète
- 15 cl d'eau à température ambiante
- 15 cl de jus d'orange frais
- 3 gouttes d'huile essentielle d'orange
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 30 g de beurre fondu
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à café de sel

1.1 Citer 3 ingrédients contenant des glucides entrant dans la fabrication de ce pain spécial. :

.....
.....
.....

1.2 Préciser l'action des glucides dans l'organisme. :

.....
.....
.....

1.3 Lors de la cuisson le pain subit des transformations physico-chimiques.
Citer en deux. :

.....
.....
.....
.....

CAP BOULANGER	2008
E.P.1 – PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION	8/13

1.4 Entourer la quantité de pain à consommer dans notre ration journalière pour un adulte sédentaire, parmi les propositions suivantes :

50 grammes

850 grammes

500 grammes

250 grammes

2. L'utilisation de l'eau potable est indispensable dans votre métier. (7 points)

2.1 Donner la définition d'une eau potable. :

.....
.....
.....
.....

2.2 Compléter le tableau en précisant 4 critères de potabilité d'une eau.

Paramètres	Critères de potabilité
Vue	
Odorat	
Gout	
Sanitaire	

2.3 Certaines régions ont un titre hydrotimétrique de 35°TH, on dit que ce sont des eaux calcaires.

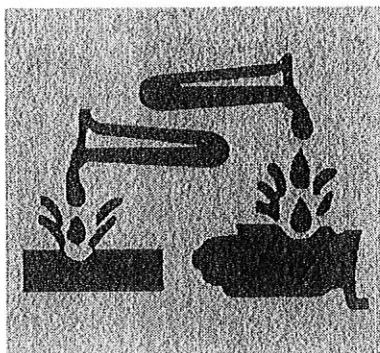
Citer 4 inconvénients d'une eau calcaire pour votre profession. :

.....
.....
.....
.....
.....
.....

CAP BOULANGER	2008
E.P.1 – PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION	9/13

3. A la fin de la journée vous désinfectez vos tables avec un produit désinfectant dont le symbole de danger est le suivant : (3,5 points)

3.1 – Souligner la signification de ce symbole parmi les quatre propositions :



- *CORROSIF*
- *TOXIQUE*
- *INFLAMMABLE*
- *DANGEREUX*

3.2. Citer 2 précautions d'emploi à prendre quant à l'utilisation de ce produit :

.....
.....

3.3 Expliquer la différence entre l'étape du nettoyage et celle de la désinfection.

.....
.....
.....
.....
.....
.....

CAP BOULANGER	2008
E.P.1 – PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION	10/13

Troisième partie : (8 points)

Exprimer des connaissances sur l'entreprise et son environnement économique, juridique et social.

1 : Bon de commande : 2 points

Monsieur BIDO, votre employeur, vous charge de commander aux établissements MORET 45 allée des tilleuls 28000 CHARTRES les marchandises suivantes.

ANNEXE 1 :

Demande d'achat

- 60 fonds de tartelettes rondes
- 50 paquets fruits confits
- 12 tablettes chocolat noir supérieur

Extrait du tarif fournisseur

Réf. 110 Fonds de tarte ronde 1,50 € le carton de 12
Réf. 111 Fonds de tartelette ronde 1,20 € le carton de 10
Réf. 228 Fruits confits 10,20 € le carton de 5
Réf. 517 Abricot sirop 1,22 € la boîte 4/4
Réf. 344 Chocolat noir supérieur 3,35 € la tablette
Réf. 715 Couverture chocolat noir 9,19 € le kg

Rédiger le corps du bon de commande (**DOCUMENT 1**) en vous aidant de la demande d'achat et de la fiche « Extrait du tarif fournisseur » (**ANNEXE 1**).

DOCUMENT 1 (à rendre) :

Réf.	Désignation	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
				TOTAL H.T.	

CAP BOULANGER	2008
E.P.1 – PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION	11/13

2 : Environnement juridique : 4 points

Monsieur BIDO a lu un article concernant les différents impôts perçus par l'État. Il vous remet l'ANNEXE 2 afin de vérifier vos connaissances.

Compléter le tableau (DOCUMENT 2) à l'aide des indications de l'ANNEXE 2.

ANNEXE 2 :

Impôts	Recettes en %
Impôt sur le revenu	17.70
Impôt sur les sociétés	15.40
Autres impôts directs	7.60
Taxes pétrolières	5.80
T V A	44.90
Autres impôts indirects	8.60

DOCUMENT 2 (à rendre) :

Citer les 2 impôts qui constituent les ressources principales de l'État	Cocher la case correspondante	
	Impôt direct	Impôt indirect
Citer un autre impôt direct à la charge des ménages :		
Donner la signification du sigle T V A :		
Citer les différents taux de T V A :		

CAP BOULANGER	2008
E.P.1 – PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION	12/13

3 : les institutions politiques : 2 points

1) Indiquer le type de pouvoir exercé par le Président de la République :

.....

2) Citer le mode d'élection du Président de la République et la durée de son mandat :

.....

.....

3) Donner la composition du Parlement :

.....

.....

4) Indiquer la fonction occupée par le chef du Gouvernement :

.....

CAP BOULANGER	2008
E.P.1 – PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION	13/13