

# CAP BOULANGER

## EP1 – Préparation d'une production Coef. 4

PARTIES DU SUJET	BARÈME ÉTABLI	NOTE OBTENUE
<b>1<sup>ère</sup> partie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Établir la fiche technique de la commande.</li> <li>▪ Exprimer des connaissances sur les matières premières.</li> <li>▪ Exprimer des connaissances sur les équipements.</li> </ul>	<p style="text-align: center;">...../ 32 points</p> <p style="text-align: center;">...../ 20 points</p> <p style="text-align: center;">...../ 4 points</p>	
<b>Total 1<sup>ère</sup> partie</b>	<b>...../ 56 points</b>	<b>/ 140 points</b>
<b>2<sup>ème</sup> partie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Exprimer des connaissances sur les sciences appliquées.</li> </ul>	<p style="text-align: center;">..... / 16 points</p>	
<b>Total 2<sup>ème</sup> partie</b>	<b>..... / 16 points</b>	<b>.. / 40 points</b>
<b>3<sup>ème</sup> partie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Exprimer des connaissances sur l'entreprise et son environnement économique, juridique et social.</li> </ul>	<p style="text-align: center;">..... / 8 points</p>	
<b>Total 3<sup>ème</sup> partie</b>	<b>..... / 8 points</b>	<b>.. / 20 points</b>
<b>Total général</b>		<b>.... / 200</b>

<b>Session</b>	<b>2009</b>	<b>code</b>	
<b>CAP BOULANGER</b>			
<b>EP1 – Préparation d'une production</b>			
<b>SUJET</b>	<b>Durée : 2 HEURES</b>	<b>Coefficient : 4</b>	<b>Page 1/11</b>

## PARTIE : TECHNIQUE 56 POINTS

Établir 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 tradition française :**

- sur pâte fermentée.
- pétrissage amélioré.

2 points

commande	masse cuite unitaire	masse unitaire de pâte	Masse de pâte par catégorie
12 pains	400 g	500 g	
17 baguettes	300 g	350 g	
8 bâtards	350 g	400 g	
		<b>Total</b>	

➤ **Pain complet :**

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

2 points

Commande	masse cuite unitaire	masse unitaire de pâte	Masse de pâte par catégorie
17 pains	300 g	320 g	
		<b>Total</b>	

➤ **Pâte feuilletée levée :**

1 point

commande	masse unitaire de pâte	masse de pâte par catégorie
16 croissants	60 g	
16 pains choc	60 g	
	<b>Total</b>	

➤ **Pâte levée pain au lait :**

1 point

commande	masse unitaire de pâte	masse de pâte par catégoriel
5 tresses	200 g	
2 nanterres	250 g	
	<b>Total</b>	

<b>CAP BOULANGER</b>	session
<b>E.P.1 – PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION</b>	<b>2/11</b>

**FICHE TECHNIQUE**

**Pain de tradition française**

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

**5 points**

Ingrédients	Quantités de base	Quantités à mettre en œuvre
masse :		

Procédé de fabrication			
Températures		Pétrissage	Durées
de base		en 1 <sup>ère</sup> vitesse	
du fournil	19° C	en 2 <sup>ème</sup> vitesse	
de la farine	18° C	du pointage	
de l'eau		de l'apprêt	
de la cuisson		de cuisson :	

**Pain complet**

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

**5 points**

Ingrédients	Quantités de base	Quantités à mettre en œuvre
masse :		

Procédé de fabrication			
Températures		Pétrissage	Durées
de base		1 <sup>ère</sup> vitesse	
du fournil	19° C	2 <sup>ème</sup> vitesse	
de la farine	18° C	du pointage	
de l'eau		de l'apprêt	
de la cuisson		cuisson	

## FICHE TECHNIQUE

### Viennoiseries

#### Pâte levée feuilletée (croissants) pétrissage mécanique. 4 points

matières premières	Quantité	procédé de fabrication ou commande
		Température :
		▪ de la cuisson <u>Pétrissage</u> :
		▪ durée en 1 <sup>ère</sup> vitesse :
		▪ durée en 2 <sup>ème</sup> vitesse :
		Durée de fermentation :
		▪ à température ambiante :
		▪ au froid :
		▪ nombre de tours :
		▪ durée de l'apprêt :
		▪ durée de cuisson :
<b>TOTAL</b>		

#### Pâte levée (pain au lait) pétrissage mécanique. 4 points

matières premières	Quantité	procédé de fabrication ou commande
		Température :
		de la cuisson :
		<u>Pétrissage</u> ::
		durée en 1 <sup>ère</sup> vitesse
		durée en 2 <sup>ème</sup> vitesse :
		Durée de fermentation :
		▪ à température ambiante :
		▪ au froid :
		▪ durée de l'apprêt :
		▪ durée de cuisson :
<b>TOTAL</b>		

### 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
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).

<b>CAP BOULANGER</b>	session
<b>E.P.1 – PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION</b>	<b>4/11</b>

**LES MATIÈRES PREMIÈRES :**

**Donner la composition de la farine de tradition française T 65.**

**6 points**

-

**Donner les différentes étapes de la mouture.**

**4 points**

-

**Citer quatre rôles du sucre en boulangerie.**

**4 points**

-  
-  
-  
-

**Donner en pourcentage la quantité de matière grasse qui entre dans la composition du beurre.**

**2 points**

-

**Donner deux rôles du beurre dans la fabrication d'une viennoiserie.**

**4 points**

-  
-

**CONNAISSANCES SUR LES ÉQUIPEMENTS.**

**Citer les étapes du façonnage mécanique.**

**4 points**

-  
-  
-

<b>CAP BOULANGER</b>	session
<b>E.P.1 – PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION</b>	<b>5/11</b>

## PARTIE : SCIENCES APPLIQUÉES 16 POINTS

Exprimer des connaissances sur les sciences appliquées.

1. Voici la composition de différents produits de boulangerie.

2 points

Produit	Énergie	Protéines	Lipides	Glucides	Fibres
Pain blanc	1145 Kj	8g	1g	58g	3,5g
Pain de seigle	999 Kj	7g	1g	51g	5,5g
Pain complet	1020 Kj	8g	2g	49g	8,5g

Source Institut Français pour la Nutrition

1.1. Citer le principal constituant alimentaire du pain blanc.

-

1.2. Indiquer le rôle principal de ce constituant pour le corps humain.

-

1.3. Nommer l'ingrédient utilisé dans la fabrication du pain qui apporte ce constituant alimentaire.

-

<b>CAP BOULANGER</b>	session
<b>E.P.1 – PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION</b>	<b>6/11</b>

**2. Lors de la dégustation du pain, tous les sens sont en éveil afin de reconnaître les propriétés organoleptiques du pain.** **2,5 points**

**2.1.** Indiquer dans le tableau (**colonne 1**) les sens correspondant aux organes du corps cités.

**2.2.** Replacer dans le tableau (**colonne 2**) ces propriétés organoleptiques du pain citées ci-dessous.

- Goût salé
- Croustillant
- Odeur agréable
- Couleur brune
- Rugueux en surface

<b>Organes du corps</b>	<b>Sens associés</b>	<b>Propriétés organoleptiques du pain</b>
Oreilles		
Peau (main)		
Langue		
Nez		
Œil		

**2.3.** Indiquer trois facteurs pouvant modifier la perception du goût d'un aliment. **1,5 point**

- 
- 
- 

**3. Dans le cadre de votre métier, il est indispensable d'utiliser de l'eau « potable ».** **4 points**

**3.1.** Définir le terme souligné.

- 

**3.2.** Donner trois critères de potabilité d'une eau.

- 
- 
- 

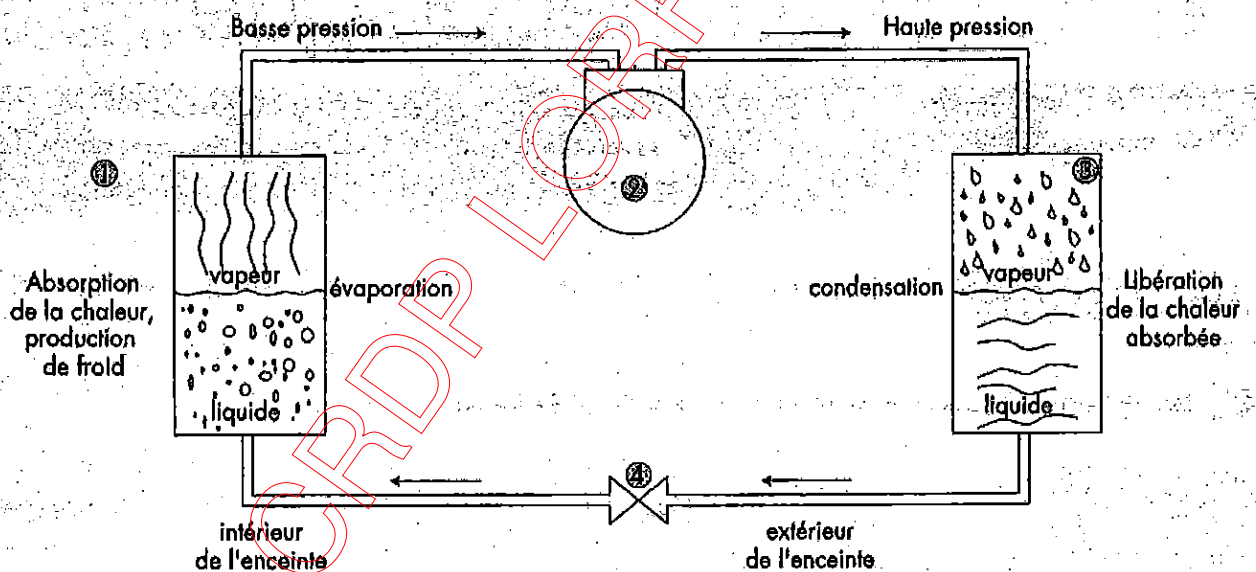
<b>CAP BOULANGER</b>	session
<b>E.P.1 – PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION</b>	<b>7/11</b>

4. Lors de la fabrication des produits de boulangerie, il est souvent nécessaire d'utiliser des appareils producteurs de froid. 6 points

4.1. Associer ces quatre éléments aux numéros correspondants sur le schéma ci-dessous.

Eléments de l'appareil	Numéros sur le schéma
Compresseur	
Condenseur	
Évaporateur	
Détendeur	

**Schéma de cycle frigorifique**



Source : Sciences appliquées aux locaux et équipements professionnels Ed. FOUCHER

<b>CAP BOULANGER</b>	session
<b>E.P.1 – PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION</b>	<b>8/11</b>



4.2. Relier ces quatre éléments à leur rôle respectif.

- Évaporateur •
  - Il augmente la pression du fluide frigorigène dans le circuit.
- Condenseur •
  - Il permet au fluide frigorigène de passer de l'état liquide à l'état gazeux.
- Compresseur •
  - Il permet au fluide frigorigène de passer de l'état gazeux à l'état liquide
- Détendeur •
  - Il diminue la pression du fluide frigorigène dans le circuit.

4.3. Donner deux précautions d'utilisation de ce genre d'appareils permettant d'effectuer des économies d'énergie.

-  
-

CRDP LORRAINE

<b>CAP BOULANGER</b>	session
<b>E.P.1 – PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION</b>	<b>9/11</b>

## **PARTIE : CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE 8 POINTS**

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

### **THÈME : VALORISATION DES STOCKS – MÉTHODE P.E.P.S.**

Votre employeur souhaite suivre au plus près ses stocks. Il vous demande de compléter et de valoriser une fiche de stock.

#### **TRAVAIL À FAIRE :**

1 – Donner le principe de la méthode P.E.P.S. Indiquer pour quel type de produit cette méthode de gestion de stock est la plus adaptée.

-  -
------------

2 – Citer une autre méthode de valorisation de gestion de stocks.

-
---

<b>CAP BOULANGER</b>	session
<b>E.P.1 – PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION</b>	<b>10/11</b>

3 – Compléter la fiche de stocks ci-dessous selon la méthode du P.E.P.S.

FICHE DE STOCK										
PRODUIT : Beurre conditionné en plaquette de 500 g					Stock mini : 10					
Réf. 421		Stock maxi : 40								
Dates	N° et nature du document	ENTRÉES			SORTIES			STOCKS		
02/05	En stock							10	5,50	55,00
03/05	Bon entrée n° 35	30	5,60							
04/05	Bon sortie n° 42				16					
05/05	Bon sortie n° 43				12					
06/05	Bon entrée n° 36	28	5,40							

<b>CAP BOULANGER</b>	session
<b>E.P.1 – PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION</b>	<b>11/11</b>