

CAP BOULANGER

ÉPREUVE E.P.2 – PRODUCTION

EP 2.2.

ENTRETIEN ORAL DE SCIENCES APPLIQUÉES

DURÉE : 10 mn

LISTE DE THÈMES POUVANT SERVIR DE PISTE ET DE SUPPORT POUR L'INTERROGATION ORALE

- [L'entretien oral d'une durée de 10 mn se déroulera pendant l'épreuve de production.
- [Cet entretien sera conduit en binôme : professeur de Biotechnologie et un professionnel de boulangerie.
- [L'entretien comprend 2 questions relatives au domaine du référentiel :
HYGIÈNE ET PRÉVENTION dont :
 - Une première question prise dans: microbiologie appliquée.
 - Une deuxième, prise soit dans la partie (transformations biochimiques des aliments) ou dans (intoxication et toxicité alimentaires).
- [Barème de notation :
 - Connaissances : 16 points : 8 points par question.
 - Communication : 4 points.

GUIDE DE QUESTIONNEMENT

DOMAINE: Microbiologie appliquée

" Pistes d'interrogation "	Supports à envisager
<ul style="list-style-type: none">- Citer les familles de M.O. les plus connus avec des exemples dans chaque cas.- Énumérer 3 ou 4 conditions favorables à la multiplication des M.O.- Indiquer l'effet des différentes températures sur les M.O.- À partir des denrées présentes sur le plan de travail, citer celles qui présentent le plus de risques en matière de M.O. Justifier.- Indiquer d'autres vecteurs qui peuvent introduire des M.O. dans les aliments.- Définir M.O. pathogène.- Définir une toxine.- La tenue professionnelle :<ul style="list-style-type: none">* Sa composition avec le rôle et les caractéristiques de chaque élément.* Sa nature à justifier et son entretien.* L'hygiène corporelle en particulier au niveau des cheveux...- Le lavage des mains.<ul style="list-style-type: none">* Pourquoi, comment, avec quoi, quand...- Le nettoyage désinfection du poste de travail ou des ustensiles ou du sol ...<ul style="list-style-type: none">* Définir nettoyage, bio nettoyage, désinfection,...* Nommer les souillures présentes.* Choisir un produit et justifier son choix.* Décoder l'étiquetage du produit d'entretien.* Protocole de nettoyage du plan de travail ou pétrin ou...	<ul style="list-style-type: none">- <u>Partir d'une situation vécue dans le laboratoire</u> de boulangerie : candidat avec un pansement, une plaie, un piercing, un candidat enrhumé, avec des ongles sales; avec une gourmette...- <u>Les denrées présentes</u> surtout pour les viennoiseries : oeuf, lait, farine.- <u>La tenue professionnelle</u> du candidat. - <u>Le poste de lavage</u> des mains du laboratoire ou bien prévoir des documents avec des photos de postes de lavage des mains. - <u>Les étiquettes des produits d'entretien</u> et de désinfection utilisées dans le laboratoire de boulangerie ou bien prévoir d'apporter des étiquettes diverses.

DOMAINE : Modifications biochimiques des aliments

" Pistes d'interrogation "	Supports à envisager
<p>- <u>Nom de la fermentation</u> qui intervient lors de la fabrication du pain.</p> <ul style="list-style-type: none">* Citer le nom du M.O. qui intervient dans cette fermentation.* Préciser à quelle famille de M.O. il appartient.* Énumérer les produits formés à l'issue de cette fermentation. Préciser celui qui fait gonfler la pâte.* Citer d'autres préparations où intervient aussi cette fermentation.* Énumérer les différents facteurs qui favorisent cette fermentation.* Nommer d'autres fermentations et les produits obtenus. <p>- <u>L'altération des aliments :</u></p> <ul style="list-style-type: none">* Énumérer les causes d'altération des aliments.* Indiquer les manifestations de l'altération des aliments.* Citer des procédés de conservation des aliments utilisés, le principe et la température de conservation...* Énoncer le principe de la chaîne du froid* Donner les différentes méthodes de contrôle des températures des chambres froides positives et négatives.* Envisager les attitudes à avoir si des anomalies se présentent au niveau de ces enregistrements	<p>- <u>Les différents pains fabriqués</u> au cours de l'épreuve.</p> <ul style="list-style-type: none">- Des pains vieux, rassis.- Des photos de pains ou viennoiseries moisis. <p>- <u>Étiquettes et emballages de produits</u> pasteurisés, stérilisés, surgelés, déshydratés, en rapport avec les préparations réalisées en boulangerie.</p> <p>- <u>Des enregistrements de températures</u> de chambres froides : correctes et avec des anomalies type arrêt, remontée en température...</p>

DOMAINE: Intoxication et toxicité alimentaires

" Pistes d'interrogation "	Supports à envisager
<ul style="list-style-type: none">- <u>Énumérer les différentes sources d'intoxication</u> des produits fabriqués en boulangerie.- relever les principaux additifs présents sur des étiquettes de produits.- Donner le rôle de certains (simples).- Évoquer la notion d'additifs « autorisés ».- Intoxication des denrées par des résidus de produits d'entretien : envisager les gestes et la réglementation dans ce domaine pour prévenir les intoxications.- Citer des éléments physiques indésirables que l'on peut rencontrer dans le pain (cheveux, cendres de cigarette, ...)- Envisager la prévention. - <u>Les intoxications alimentaires</u> : citer les principaux M.O.mis en cause dans les TIAC (au moins staphylocoques et salmonelles).* Énumérer les symptômes des intoxications.* Préciser les différentes méthodes par lesquels les M.O. sont introduits dans les aliments.* Justifier pourquoi il est interdit de goûter une pâte avec les doigts.* Indiquer la méthode à utiliser.* Énumérer des moyens de prévention des TIAC dans un laboratoire de boulangerie.* Interroger sur les autocontrôles avec prélèvement et analyse de surfaces.* Définir un ovo produit et donner des exemples ; Préciser l'intérêt de ces produits en matière de prévention des TIAC.	<ul style="list-style-type: none">- Étiquettes de produits utilisés en boulangerie avec :<ul style="list-style-type: none">▪ Des additifs,▪ Des D.L.C et des D.L.U.O.,▪ Des pictogrammes relatifs aux dangers des produits d'entretien et de désinfection... - Des faits divers évoquant des TIAC en relation avec les produits de boulangerie : engouement des Français pour les sandwiches garnis en tout genre : jambon, poulet, beurre, mayonnaise... - Prévoir des comptes rendus d'analyse microbiologiques suite à des prélèvements.