

QUESTION N° 1

a) Citer quatre étapes de la mouture du grain de blé :

- _____
- _____
- _____
- _____

b) Parmi ces quatre étapes, définir et préciser le rôle de deux :

- _____

- _____

Groupement "Est"	Session 2000	SUJET		TIRAGES
B.E.P. – C.A.P. BOULANGER		code examen :		
Épreuve : EP2 : Technologie professionnelle		Durée : 1 heure	Coef. page : 1/3	

QUESTION N° 2

Les améliorants jouent un rôle important dans la panification.

Dans le tableau ci-dessous, relier par une flèche chaque type d'améliorant avec le rôle joué par celui-ci dans la panification.

AMELIORANT	ROLE PRINCIPAL
- le gluten ●	● favorise la souplesse
- la farine de fève ●	● favorise la dégradation de l'amidon
- la lécithine de soja ●	● favorise le blanchiment de la mie
- les amylases fongiques ●	● favorise la force

QUESTION N° 3

a) Donner les deux origines du sucre (plantes saccharifères) :

- _____
- _____

b) Citer les deux rôles essentiels du sucre dans la fabrication des viennoiseries :

- _____
- _____

QUESTION N° 4

Expliquer le mécanisme de levée (pousse) de la pâte :

QUESTION N° 5

a) Dans la fabrication d'une pâte à brioche, quelles précautions faut-il prendre lors de l'incorporation de la matière grasse.

- _____
- _____
- _____

b) Citer trois avantages liés à la présence de beurre dans une brioche :

- _____
- _____
- _____

c) Citer quatre variétés de brioches :

- _____
- _____
- _____
- _____

QUESTION N° 6

La transmission de la chaleur dans les fours de boulangerie s'effectue de trois façons :

- convection
- conduction
- rayonnement

Indiquer le mode de transmission de la chaleur le plus adapté aux deux types de four ci-après. (Justifier votre réponse).

- fours à soles fixes : _____

- fours à chariot : _____