

Examen ou concours :

Série* :

Spécialité/option :

Repère de l'épreuve :

Épreuve/sous-épreuve :

*(Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)**Numérotez chaque page (dans le cadre en bas de la page) et placez les feuilles intercalaires dans le bon sens.*

Note :

20

Appréciation du correcteur (uniquement s'il s'agit d'un examen) :

* Uniquement s'il s'agit d'un examen.

SESSION 2001**BEP – CAP BOULANGER****Epreuve : EP2 Technologie professionnelle****Durée : 1 heure****SUJET**

① MATIÈRES PREMIÈRES

a) Citez les composants de la farine type 55 :

-
-
-
-
-
-
-
-

b) Parmi ces composants, citez celui qui influence les qualités des pâtes pour les produits de boulangerie :

-

② ADDITIFS AMÉLIORANTS

Quels sont les améliorants et additifs utilisés en présence d'une farine ayant un faible pouvoir diastasique ?

-
-

Donnez leurs rôles :

-
-

Groupement "Est"	Session 2001	SUJET		TIRAGES
B.E.P. – C.A.P. BOULANGER		code examen :		
Épreuve : EP2 : Sciences appliquées, Technologie professionnelle, Préparation traiteur (BEP) Partie : <i>Technologie professionnelle</i> EP2 <i>Technologie professionnelle</i> (CAP)		Durée : 1 heure	Coef. page : 1/3	

③ FABRICATIONS ANNEXES

Quelles différences faites-vous entre levures de boulangerie et poudre levante ?

-
-
-
-
-
-

④ DONNÉES SCIENTIFIQUES ET MÉTHODES DE TRAVAIL

Vous devez fabriquer un pain à la mie crème, de bon goût et de bonne conservation. Quelles règles appliquez-vous dans la conduite de votre panification ?

- au pétrissage :
-
- au pointage :
-
- au façonnage :
-
- à l'apprêt :
-
- à la cuisson :
-

⑤ LES PRODUITS DE LA BOULANGERIE

Complétez le tableau suivant :

TYPES	FABRICATIONS POSSIBLES
T 45	
T 55	
T 65	
T 80	
T 150	

