

Académie de Grenoble
SESSION 1999

CAP BOULANGER

Epreuve : EP2 Technologie professionnelle

Questionnaire

Durée : 1 heure

Coef : 3

↳ Ce dossier est à rendre agrafé et dans son intégralité.

- ❶ Citez et expliquez, sans schéma les différentes étapes de la mouture du grain de blé.
(vous préciserez le nom des appareils utilisés pour les différentes étapes). **4 points**

- ❷ Complétez le tableau suivant **2 points**

NOM DE L'AMELIORANT	ROLES ET EFFETS
Acide ascorbique (E 300)	
La farine de fève	
	Elles jouent un rôle important dans la fermentation. On les utilise principalement avec des farines pauvres en enzymes.
Lécithine de soja	

- ❸ Pourcentage de matières grasses minimum que doit contenir la crème. **2 points**

ACADEMIE DE GRENOBLE				SESSION 1999
EXAMEN : CAP BOULANGER				Durée : 1 heure
EPREUVE : EP2 Technologie Professionnelle				Coefficient : 3
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET	N°	Feuille : 1/3

4 A) Expliquez le principe de la fermentation ? **2 points**

B) Citez les différentes méthodes de fermentation que vous connaissez en précisant pour chacune d'elles une utilisation possible. **2 points**

5 A) Citez les différentes productions de boulangerie et précisez leurs caractéristiques : **2 points**

☞ 2 pains spéciaux

☞ 2 pains de régime

ACADEMIE DE GRENOBLE				SESSION 1999
EXAMEN : CAP BOULANGER				Durée : 1 heure
EPREUVE : EP2 Technologie Professionnelle				Coefficient : 3
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET	N°	Feuille : 2/3

B) Comment détermine t-on la température d'une eau de coulage. Donnez un exemple. 3 points

⑥ Qu'est-ce qu'une chambre de pousse contrôlée ? Vous préciserez dans votre réponse son rôle et son principe de fonctionnement ? 3 points

ACADEMIE DE GRENOBLE			SESSION 1999	
EXAMEN : CAP BOULANGER			Durée : 1 heure	
EPREUVE : EP2 Technologie Professionnelle			Coefficient : 3	
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET	N°	Feuille : 3/3