

**1<sup>ère</sup> partie : Les matières de base utilisées en boulangerie (10 points)**

**Question 1**

Donnez la composition de la farine de blé type 55.

.....  
.....  
.....

**Question 2**

Citez quatre facteurs qui influencent l'activité de la levure.

- \* .....
- \* .....
- \* .....
- \* .....

**Question 3**

Quels sont les rôles du sel dans la panification ?

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

ACADEMIE DE ROUEN		BEP - CAP option boulanger		SESSION 2001
	<b>Technologie professionnelle</b>			<b>SUJET</b>
Temps alloué :		Coefficient	SUJET : 1/7	

**2<sup>ème</sup> partie : Les additifs ou améliorants utilisés en boulangerie (10 points)**

Question 1

Citez deux produits correcteurs qui ont une influence sur les qualités fermentatives de la pâte.

- \* .....
- \* .....

Question 2

Citez deux produits correcteurs qui ont une influence sur les qualités plastiques de la pâte.

- \* .....
- \* .....

Question 3

De quelle(s) céréales(s) est extrait le malt.

- .....
- .....

Question 4

Qu'est-ce que la lyoxygénase ?

- .....
- .....
- .....

Question 5

Que signifie la désignation « améliorant » ?

- .....
- .....
- .....

ACADEMIE DE ROUEN		BEP - CAP option boulanger		SESSION 2001
	<b>Technologie professionnelle</b>			<b>SUJET</b>
Temps alloué :		Coefficient	SUJET : 2/7	

**3<sup>ème</sup> partie : Les matières utilisées pour les fabrications annexes (6 points)**

Question 1

Quelles sont les influences du lait sur la pâte et sur le produit cuit ?

.....

.....

.....

.....

.....

Question 2

Quelles sont les qualités que doit avoir un bon fleurage ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ACADEMIE DE ROUEN		BEP - CAP option boulanger		SESSION 2001
	<b>Technologie professionnelle</b>			<b>SUJET</b>
Temps alloué :		Coefficient	SUJET : 3/7	

**4<sup>ème</sup> partie : Les données spécifiques de la panification  
et les méthodes de travail (14 points)**

**Question 1**

Complétez le tableau comparatif de ces deux pétrissages.

	Pétrissage amélioré	Pétrissage intensifié
Durée du pointage		
Durée de l'apprêt		
Aspect et saveur de la mie		
Développement		
Conservation		

**Question 2**

Quels sont les buts de la fermentation panaire ?

.....

.....

.....

.....

ACADEMIE DE ROUEN		BEP - CAP option boulanger		SESSION 2001
	<b>Technologie professionnelle</b>			<b>SUJET</b>
Temps alloué :		Coefficient	SUJET : 4/7	

Question 3

Citez trois rôles de la buée à la cuisson.

- \* .....
- \* .....
- \* .....

Question 4

Citez deux rôles de la coupe sur les pains.

- \* .....
- \* .....

ACADEMIE DE ROUEN		BEP - CAP option boulanger		SESSION 2001
	<b>Technologie professionnelle</b>			<b>SUJET</b>
Temps alloué :		Coefficient	SUJET : 5/7	

**5<sup>ème</sup> partie : Les produits de la boulangerie (10 points)**

**Question 1**

Remplissez le tableau ci-dessous, en indiquant les pourcentages de farine de seigle et de blé nécessaires pour la confection de ces pains.

	<b>Pain de méteil</b>	<b>Pain au seigle</b>	<b>Pain de seigle</b>
<b>Farine de seigle</b>			
<b>Farine de blé</b>			

**Question 2**

Citez trois pains de régime et précisez leurs indications.

- \* .....
- \* .....
- \* .....

**Question 3**

Quelles sont les particularités d'un pain ou d'une baguette dits « de tradition » ?

- .....
- .....
- .....

**Question 4**

Pâte levée ou pâte levée feuilletée, complétez le tableau ci-dessous par une croix.

	<b>Brioche</b>	<b>Croissant</b>	<b>Pain au lait</b>	<b>Pain aux raisins</b>
<b>Levée</b>				
<b>Levée feuilletée</b>				

ACADEMIE DE ROUEN		BEP - CAP option boulanger		SESSION 2001
	<b>Technologie professionnelle</b>			<b>SUJET</b>
Temps alloué :		Coefficient	SUJET : 6/7	

**6<sup>ème</sup> partie : Les matériels utilisés, leurs fonctionnements (10 points)**

Question 1

Qu'est-ce qu'un four à chauffage direct ?

.....  
.....

Question 2

Comment se nomment les différentes parties qui composent une chambre de cuisson d'un four à sole ?

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Question 3

Citez deux types de façonneuses.

\* .....

\* .....

Question 4

Quels sont les réglages possibles sur une façonneuse ?

.....  
.....  
.....

ACADEMIE DE ROUEN		BEP - CAP option boulanger		SESSION 2001
	Technologie professionnelle			SUJET
Temps alloué		Coefficient	SUJET 7/7	