

1) LES MATIERES PREMIERES DE BASE

1.1 Donnez la définition de la «**farine sans autre qualificatif**».

1.2 Qu'est ce que le **taux d'extraction** d'une farine ?

1.3 Dans le tableau ci-dessous, indiquez pour chacun des deux types de farine, le **pourcentage de matières minérales** :

Farine	% de matières minérales
TYPE 55	
TYPE 150	

2) LES PRODUITS CORRECTEURS EN BOULANGERIE

2.1 Citez **3 produits correcteurs** autorisés pour la fabrication du **pain de tradition française**.

2.2 Citez **quatre avantages** apportés par le **E 300**.

Sujet interacadémique	Examens : BEP/CAP	Session 2000	Sujet
Spécialités : BEP Alimentation option Boulanger CAP Boulanger		Epreuve : EP2 Technologie professionnelle	
Temps alloué : 1 h 00	Coefficient CAP : 3 Note BEP : 8/20	Document : 1/3	

3) LES MATIERES PREMIERES - PRODUITS ANNEXES

La brioche

3.1 Donnez, dans la composition ci-dessous, les **éléments constitutifs manquants** :

Farine de gruau
Levure
Sel
Sucre

3.2 Pour chaque élément constitutif manquant, citez **deux de leurs rôles**.

4) LES TECHNIQUES DE PANIFICATION

4.1 Citez **3 éléments** pouvant faire **varier le taux d'hydratation**.

4.2 Expliquez le **déroulement d'un pétrissage sur autolyse**.

Sujet interacadémique	Examens : BEP/CAP	Session 2000	Sujet
Spécialités : BEP Alimentation option Boulanger CAP Boulanger		Epreuve : EP2 Technologie professionnelle	
Temps alloué : 1 h 00	Coefficient CAP : 3 Note BEP : 8/20	Document : 2/3	

5) LES PRODUITS DE LA BOULANGERIE

5.1 Citez **2 farines**, autre que la farine de blé et la farine de seigle.

5.2 Indiquez les **différences d'incorporation de la matière grasse** dans les pâtes levées et levées feuilletées.

6) LE MATERIEL DE BOULANGERIE

6.1 Citez **quatre appareils producteurs de froid** utilisés en boulangerie.

6.2 Citez **deux types de four à vapeur** que l'on peut trouver en boulangerie.

Sujet interacadémique	Examens : BEP/CAP	Session 2000	Sujet
Spécialités : BEP Alimentation option Boulanger CAP Boulanger		Epreuve : EP2 Technologie professionnelle	
Temps alloué : 1 h 00	Coefficient CAP : 3 Note BEP : 8/20	Document : 3/3	