

B.E.P. Alimentation et double candidature Option Boulanger

Codes : 510 - 22 104 / 500 - 22 111

EP2 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Durée : 1 h 00

CAP : coefficient 3

BEP : note 8/20

Les réponses sont à rédiger sur les documents.

A l'issue de l'épreuve, vous remettrez l'ensemble de ces documents.

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement numérotée) : 6

1 - MATIERES PREMIERES DE BASE

Quels sont les effets de l'eau en boulangerie?

1.1 / Rôles au pétrissage

a)

b)

1.2 / Rôles à la cuisson (buée)

a)

b)

c)

Sujet interacadémique	EXAMENS : BEP / CAP	SESSION 2001	SUJET
SPECIALITES : B.E.P. Alimentation, option" Boulanger" C.A.P. Boulanger		EPREUVE : Technologie professionnelle CAP : EP2 ; BEP : EP2 partie B	
TEMPS ALLOUE : 1 heure	Coef. C.A.P. 3 B.E.P.note 8 / 20	DOCUMENT CANDIDAT 1/6	

2 - PRODUITS CORRECTEURS

2.1 / Reliez les améliorants aux défauts qu'ils corrigent (plusieurs réponses possibles)

Acide ascorbique	0	0	Manque de volume
Lécithine de soja	0	0	Pain filant
Gluten	0	0	Pâte tenace
Vinaigre	0	0	Pain plat
Amylases fongiques	0	0	Mie blanche
		0	Manque de fermentation

2.2 / De quelles céréales provient le malt

a)

b)

2.3 / Dites à quoi sert le malt en panification

Sujet interacadémique	EXAMENS : BEP/CAP	SESSION 2001	SUJET
SPECIALITES : B.E.P. Alimentation, option" Boulanger" C.A.P. Boulanger		EPREUVE : Technologie professionnelle CAP : EP2 ; BEP : EP2 partie B	
TEMPS ALLOUE : 1 heure	Coef. C.A.P. 3 B.E.P. note 8 / 20	DOCUMENT CANDIDAT 2/6	

3 - MATIERES POUR FABRICATIONS ANNEXES

3.1 / De quelle origine provient le saccharose utilisé dans l'alimentation

-

-

3.2 / Sous quelle forme le sucre est-il utilisé dans les pâtes en boulangerie

-

-

3.3 / Citez trois types de lait pouvant être utilisés en boulangerie

-

-

-

3.4 / Citez trois recettes de boulangerie qui utilisent du lait

-

-

-

Sujet interacadémique	EXAMENS : BEP / CAP	SESSION 2001	SUJET
SPECIALITES : B.E.P. Alimentation, option" Boulanger" C.A.P. Boulanger		EPREUVE : Technologie professionnelle CAP : EP2 ; BEP : EP2 partie B	
TEMPS ALLOUES : 1 heure	Coef. C.A.P. 3 B.E.P. note 8 / 20	DOCUMENT CANDIDAT 3/6	

4 - METHODES DE TRAVAIL

4.1 / Donnez les méthodes de travail corrigeant ces défauts

DEFAUTS	METHODES DE TRAVAIL
Baguettes cintrées	
Farine manquant de force	
Pain manquant de goût	

4.2 / Quelle est la différence entre

a) La pousse bloquée :

b) La pousse lente :

Sujet interacadémique	EXAMENS : BEP/CAP	SESSION 2001	SUJET
SPECIALITES : B.E.P. Alimentation, option" Boulanger" C.A.P. Boulanger		EPREUVE : Technologie professionnelle CAP : EP2 ; BEP : EP2 partie B	
TEMPS ALLOUE : 1 heure	Coef. C.A.P. 3 B.E.P. note 8 / 20	DOCUMENT CANDIDAT 4/6	

5 - PRODUITS DE BOULANGERIE

5.1 / Donnez la recette du pain de campagne sur pâte fermentée sur la base de 1 kilo de farine mise en œuvre

MATIERES PREMIERES	QUANTITES

5.2 / Citez les différentes étapes de sa fabrication

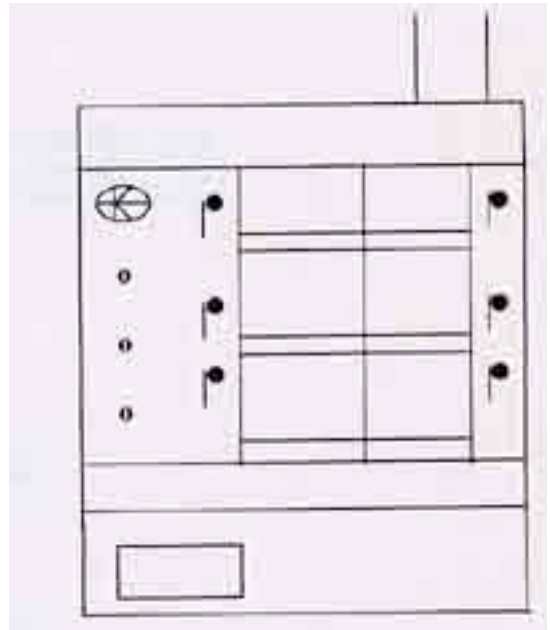
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

Sujet interacadémique	EXAMENS : BEP / CAP	SESSION 2001	SUJET
SPECIALITES : B.E.P. Alimentation, option" Boulanger" C.A.P. Boulanger		EPREUVE : Technologie professionnelle CAP : EP2 ; BEP : EP2 partie B	
TEMPS ALLOUE : 1 heure	Coef. C.A.P. 3 B.E.P. note 8 / 20	DOCUMENT CANDIDAT 5/6	

6 - MATERIEL

6.1 / Situez Par des flèches les éléments du four représenté ci-dessous

Autel 0
Cheminée 0
Brûleur 0



Appareil à buée 0
Thermostat 0
Chambre de cuisson 0

6.2 / Indiquez ci-dessous pour le pétrin à spirale

Deux défauts :

Deux avantages :

Sujet interacadémique	EXAMENS : BEP / CAP	SESSION 2001	SUJET
SPECIALITES : B.E.P. Alimentation, option" Boulanger" C.A.P. Boulanger		EPREUVE : Technologie professionnelle CAP : EP2 ; BEP : EP2 partie B	
TEMPS ALLOUE : 1 heure	Coef. C.A.P. 3 B.E.P. note 8 / 20	DOCUMENT CANDIDAT 6/6	