

1 - La Levure

1.1. Formulez une définition précise de la levure.

1.2. Précisez l'activité de la levure, lors d'une fermentation, selon la température ambiante.

Température	Activité de la levure
- 20°C	
+ 5°C	
+ 10°C	
+ 25°C	
+ 50°C	

1.3. Citez les **DEUX** types de vie possibles, pour une cellule de levure.

1.4. Quelles différences essentielles peuvent être constatées, entre les deux types de vie cités ci-dessus.

ACADÉMIE DE ROUEN	EXAMENS : CAP - BEP	SESSION 1999	SUJET
Spécialité : Boulanger		Epreuves : Technologie professionnelle CAP→EP2 BEP→EP2 partie B	
Temps alloué : 1 heure	Note : BEP 8/20 ou 40/100 Coefficient : CAP 3	PAGE : 1/4	

2 - Les produits correcteurs en boulangerie

2.1. Pour chacun des problèmes suivants, citez **UN** produit correcteur qui permet de remédier au défaut indiqué.

PROBLÈME	REMÈDE
PAIN PLAT	
PATE TENACE	
PATE EXTENSIBLE	
PAIN FILANT	

2.2. Donnez le nom des **TROIS** produits correcteurs énoncés, ci-dessous, sous leur code européen

- E 300→
- E 322→
- E 471→

3 - Le sucre

3.1. Quelles sont les étapes de la panification qui sont influencées par la présence de sucre dans la composition d'une recette. (Vous répondez en cochant la case **OUI** ou **NON**.)

ÉTAPES	OUI	NON
Le pétrissage		
Le pointage		
Le pesage		
Le façonnage		
L'apprêt		
La cuisson		

ACADÉMIE DE ROUEN	EXAMENS : CAP - BEP	SESSION 1999	SUJET
Spécialité : Boulangier		Epreuves : Technologie professionnelle CAP→EP2 BEP→EP2 partie B	
Temps alloué : 1 heure	Note : BEP 8/20 ou 40/100 Coefficient : CAP 3	PAGE : 2/4	

3.2. Citez **TROIS** types de sucre différents utilisés en boulangerie. Puis, pour chacun d'eux, vous indiquez une utilisation possible.

4 - Les techniques de panification

4.1. Citez **TROIS**, des rôles de la buée déposée sur les pâtons, lors de l'enfournement.

4.2. La coupe effectuée sur les pâtons peut avoir un but esthétique. Citez **TROIS** noms de coupe pouvant être effectuée sur un pâton.

4.3. Mise à part son but esthétique, la coupe a un rôle technologique. Vous l'indiquez ci-dessous.

ACADÉMIE DE ROUEN	EXAMENS : CAP - BEP	SESSION 1999	SUJET
Spécialité : Boulanger		Epreuves : Technologie professionnelle CAP➡EP2 BEP➡EP2 partie B	
Temps alloué : 1 heure	Note : BEP 8/20 ou 40/100 Coefficient : CAP 3	PAGE : 3/4	

5 - Connaissance des produits de la boulangerie

Vous devez réaliser une fournée à partir d'un pétrissage intensifié dans un fournil dont la température est de 24°C, avec une farine, dont la température est de 20°C.

5.1. Quelle sera la température de l'eau de coulage ?

5.2. Inscrivez la formule de calcul que vous utilisez.

6 - Le matériel de boulangerie

6.1. Donnez une définition pour les mots suivants, qui caractérisent certaines parties d'un four.

- **AUTEL** :
- **BOUCHE** :
- **SOLE** :
- **GUEULARD** :

6.2. Pour chacune des étapes de la panification suivantes, indiquez **DEUX** types d'appareils utilisables.

ÉTAPES	APPAREIL N°1	APPAREIL N°2
Le pétrissage		
Le pesage et la division		
Le façonnage		
L'apprêt		
La cuisson		

ACADÉMIE DE ROUEN	EXAMENS : CAP - BEP	SESSION 1999	SUJET
Spécialité : Boulanger		Epreuves : Technologie professionnelle CAP ➔ EP2 BEP ➔ EP2 partie B	
Temps alloué : 1 heure	Note : BEP 8/20 ou 40/100 Coefficient : CAP 3	PAGE : 4/4	