

L' ANONYMAT

Le candidat doit inscrire
ci - dessous son numéro de table

B.E.P. : ALIMENTATION Option BOULANGER

Dominante : Code spécialité :

Épreuve : EP2 Technologie Professionnelle Durée : 1 h

Centre d'écrit Session : 2006

NOM et Prénoms :
(en majuscules, suivi s'il y a lieu du nom d'épouse)

Date et lieu de naissance :

réservé à

Griffe du correcteur

B.E.P. : ALIMENTATION Option BOULANGER

Dominante :

Épreuve : EP2 Technologie Professionnelle

Session : 2006

N° de sujet : 06-2122

Folio 1 / 6

1. MATIERES PREMIERES

LA FARINE

1.1. Indiquez les composants de la farine type 55 et leur pourcentage

-

-

-

-

-

-

-

1.2. Précisez le rôle du gluten

-

Ne rien écrire

dans la partie barrée

06-2122 folio 2 / 6

2. PRODUITS CORRECTEURS

2.1. Reliez à l'aide d'un trait le ou les rôles des produits correcteurs

Acide ascorbique
Farine de fève
Farine de malt
Gluten
Lécithine de soja

Augmente la force et permet de diminuer le temps de pointage
Active la fermentation et favorise la coloration
Augmente l'hydratation et la tolérance
Favorise le blanchissement et le volume du pain
Favorise le moelleux et donne une texture plus fine au produit

3. PRODUITS ANNEXES

3.1. Indiquez à l'aide d'un trait, l'origine de ces matières grasses :

Beurre
Margarine

Végétale
Animale

3.2. Précisez les rôles de ces matières grasses, en général, dans la confection des pâtes et sur les produits finis.
Donnez 4 rôles de ces matières grasses

.....

.....

.....

.....

3.3. Quelles sont les provenances du sucre ?

-

-

Ne rien écrire

dans la partie barrée

06-2122 folio 3 / 6

3.4. Indiquez ci-dessous, 2 rôles du sucre sur les produits de boulangerie.

-

-

4. METHODE DE TRAVAIL

4.1. Indiquez quels seraient les types de pétrissage souhaitables pour la fabrication du pain de tradition française ?

Reliez les réponses à l'aide d'un trait

Pain de tradition française

Lent

Amélioré

Intensifié

4.2. Précisez les temps et la température de base des pétrissages que vous avez choisis:

-

-

4.3. Apportez 2 solutions pour améliorer la qualité (goût, conservation) du pain courant français.

-

-

4.4. Citez 2 méthodes de fermentation indirecte pour la panification.

-

-

Ne rien écrire

dans la partie barrée

06-2122 folio 5 / 6

5.2. Citez le procédé de fabrication de votre recette de pain de seigle.

PROCEDE DE FABRICATION

Ne rien écrire

dans la partie barrée

06-2122 folio 6 / 6

6. LE MATERIEL

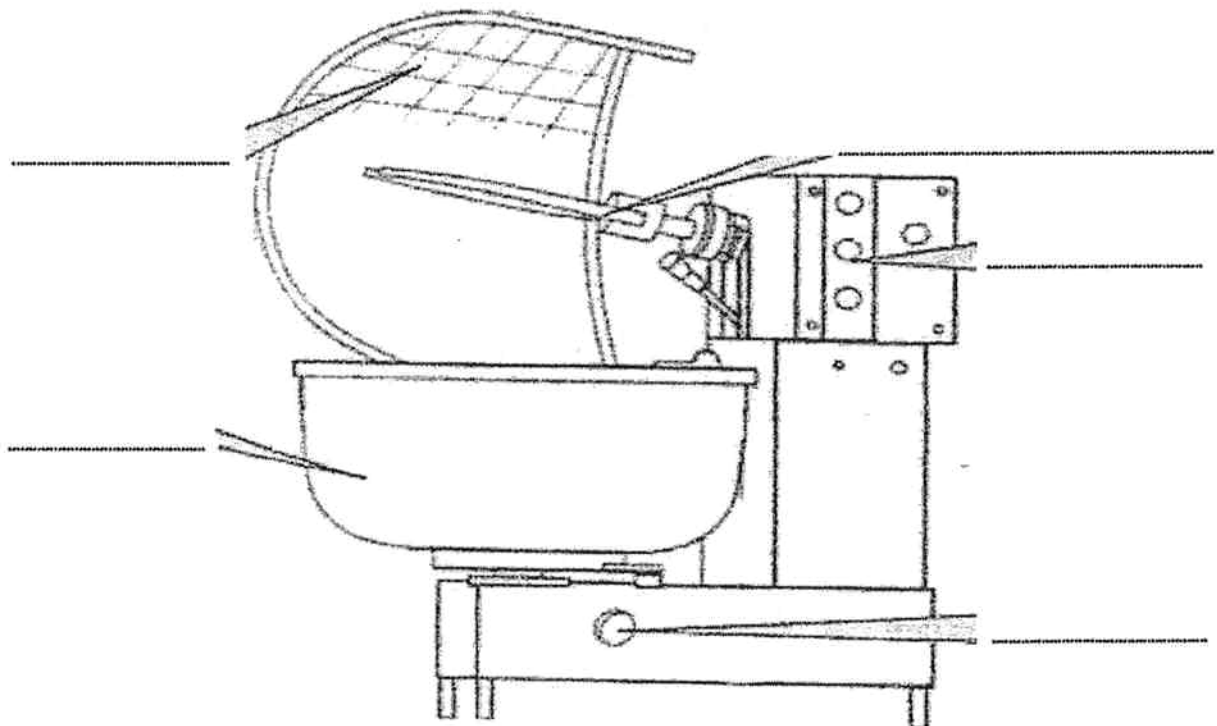
6.1. Indiquez 3 types de pétrin que vous pourriez trouver dans les différentes boulangeries françaises.

-
-
-

6.2. Complétez le schémas du pétrin ci-dessous :

Pétrin à axe oblique

Modèle avec cuve libre



6.2. Citez 2 types de façonneuse utilisés en boulangerie

-
-