

Session Juin 2005

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

TECHNOLOGIE ET
LEXIQUE
PROFESSIONNEL

U.20

SUJET

Coefficient : 4

Durée : 2 heures

1^{ère} Partie : Les techniques de fabrication

Mr Jean, boulanger à Paris souhaite fabriquer du pain avec l'appellation « au levain ». Il ne sait pas comment s'y prendre.

1.1/ Compléter le tableau ci-dessous qui permet de comparer les différentes méthodes de fabrication de pain au levain (définition, avantages, inconvénients et certaines n'ont pas droit à l'appellation pain au levain, dites lesquelles ?)

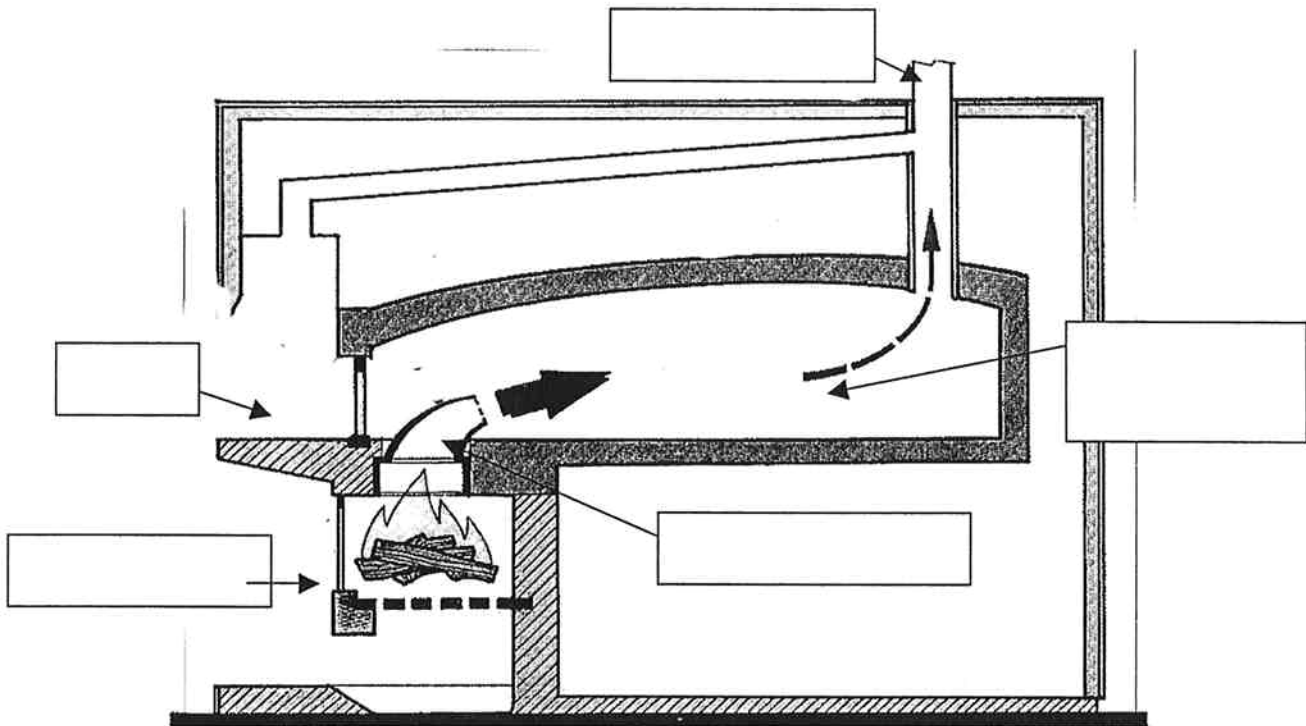
	Levains actifs			Levains inactifs
	Levain naturel	Starters bactériens	Starters mixtes	Levains déshydratés
D E F I N I T I O N S				
A V A N T A G E S				
I N C O N V E N I E N T S				
Droit à l'appel- lation « pain au levain »				

Examen : Brevet Professionnel	Session :2005	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U 20 : technologie et lexique Professionnel	
Temps alloué : 2 heures coefficient : 4	Page 1 sur 6	

2ème Partie : Le matériel

Mr Jean décide d'installer un four à bois.

2.1 Compléter le schéma du four ci-dessous.



2.2 Le bois est un combustible, donner ses avantages et ses inconvénients par rapport aux autres.

Avantages	Inconvénients

Examen : Brevet Professionnel	Session :2005	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U 20 : technologie et lexique Professionnel	
Temps alloué : 2 heures	coefficient : 4	Page 2 sur 6

3ème Partie : Réglementation

3.1/ Suivant la réglementation en vigueur, a-t-il le droit de vendre son pain en utilisant ce four à bois, sous l'appellation « pain cuit au feu de bois » ? Justifier votre réponse .

4 ème Partie : Les matières premières

4.1 / Lors de la fabrication du pain, il va utiliser de la farine de meule. Donner les différences entre une farine de meule et une farine obtenue sur cylindres métalliques ?

Examen : Brevet Professionnel	Session :2005	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U 20 : technologie et lexique Professionnel	
Temps alloué : 2 heures coefficient : 4	Page 3 sur 6	

5^{ème} Partie : Hygiène et prévention au risque du métier

5.1/ Mr Jean achète un nouveau pétrin, à bras plongeant
Donner au moins trois sécurités obligatoires.

5.2/ De plus en plus de personnes sont allergiques aux poussières de farine.
Dans les gestes de tous les jours, que pouvez-vous faire pour atténuer l'émission
de ces poussières dans le fournil ?

Examen : Brevet Professionnel	Session :2005	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U 20 : technologie et lexique Professionnel	
Temps alloué : 2 heures coefficient : 4	Page 5 sur 6	

6ème Partie : Lexique professionnel

6.1 / Traduire dans une langue étrangère (anglais, allemand, espagnol **ou** italien) les vingt termes indiqués dans le tableau.

Français	Langue étrangère choisie :
La farine de seigle	
La levure (de boulanger)	
La levure chimique	
Un pâton	
Le sucre	
Le levain	
Un pinceau	
Un thermomètre	
Un tour	
Bouler (la pâte)	
Peser	
Pétrir	
Le frasage	
L'apprêt	
Le pointage	
Enfourner	
La cuisson	
Les pains spéciaux	
La baguette	
Le pain complet	

Examen : Brevet Professionnel	Session :2005	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U 20 : technologie et lexique Professionnel	
Temps alloué : 2 heures coefficient : 4	Page 6 sur 6	