

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'appellation « 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	