

Session octobre 2005

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

TECHNOLOGIE ET
LEXIQUE
PROFESSIONNEL

U.20

SUJET

Coefficient : 4

Durée : 2 heures

1^{ère} Partie : LES MATIERES PREMIERES

Au terme de la récolte, L'ONIC (Office National Interprofessionnel des Céréales) a pour but de vérifier la qualité variétale du blé.

1.1 Comment se nomme l'appareil qui permet de vérifier la variété de blé ?

.....

1.2 Sur quelle protéine peut-on déterminer la variété du blé ?

.....

1.3 Expliquer le fonctionnement de cet appareil :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

La farine extraite de blé de force présente un taux de protéine élevé ainsi qu'un bon rapport P/L (ténacité/extensibilité).

1.4 Citer l'appareil utilisé pour déterminer les tests suivants :

- Le taux de protéines :

- Le rapport P/L :

Examen : Brevet Professionnel	Session octobre 2005	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U 20 : technologie et lexique Professionnel	
Temps alloué : 2 heures coefficient : 4	Page 1 sur 8	