

I - FICHE TECHNIQUE**(8 points)**

Vous travaillez chez Madame VINCENT, boulangère à SAINT-RAPHAËL. Vous êtes chargé(e) des différentes productions.

Pain de tradition française

Indiquez les quantités de matières premières nécessaires et le procédé pour réaliser la commande suivante :

- 16 baguettes pesées à 350 g
- 4 pains fendus pesés à 350 g
- 4 pains pesés à 550 g
- 4 boulots pesés à 550 g
- 24 petits pains pesés à 70 g

Pétrissage amélioré sur poolish de 3 heures (façonnage manuel).

Recette de base			Coef	Quantités à mettre en oeuvre	
Ingrédients	Poolish	Pétrissée		Poolish	Pétrissée
TOTAL					

Procédé de fabrication			
Températures		Durées	
de base	°C	1 ^{ère} vitesse	
du fournil	22°C	2 ^{ème} vitesse	
de la farine	22°C	Durée du pointage	
de l'eau	°C	Durée d'apprêt	
de la cuisson	°C	Durée des cuissons	

Pain de campagne

Indiquez les quantités de matières premières nécessaires et le procédé pour réaliser la commande suivante : 15 pièces pesées à 450 g de 6 formes au choix du candidat.

Ingrédients de base	Coef	Quantités à mettre en oeuvre
TOTAL		

Procédé de fabrication			
Températures		Durées	
de base	°C	1 ^{ère} vitesse	
du fournil	22°C	2 ^{ème} vitesse	
de la farine	22°C	Durée du pointage	
de l'eau	°C	Durée d'apprêt	
de cuisson	°C	Durée de cuisson	

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

II – MATIERES PREMIERES ET EQUIPEMENTS

1° MATIERES PREMIERES DE BASE

(2,5 points)

Madame VINCENT visite le moulin qui lui fournit la farine. Le meunier lui explique les différents composants du grain de blé.

1. Citez les trois composants du grain de blé avec les pourcentages. (1,5 pt)

-
-
-

Au cours de cette visite, le meunier précise à Madame VINCENT, les particularités de la farine de tradition française.

2. Citez une particularité de la composition de la farine de tradition française. (1 pt)

-
-

2° AUTRES MATIERES PREMIERES

(1,5 point)

Au début de la journée de travail, Madame VINCENT prépare l'eau pour sa 1^{ère} fournée de pain de tradition française. Elle profite de cette occasion pour expliquer à son apprenti le rôle de l'eau.

Citez trois rôles de l'eau en panification :

-
-
-

CAP BOULANGER	EPI Préparation d'une production	SUJET
Janvier 2006	Coefficient : 4	Page 3/7

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

3° MATIÈRES PREMIÈRES ANNEXES

(1 point)

Pendant la journée de travail, elle prépare le pétrissage des croissants auquel elle incorpore de la poudre de lait.

Indiquez deux rôles du lait en panification :

-
-

4° EQUIPEMENTS

(1 point)

Madame VINCENT a acquis un four à recyclage thermique. Au moment de la mise au four, elle demande à son apprenti de lui expliquer son fonctionnement.

Expliquez le fonctionnement d'un four à recyclage thermique :

.....

.....

.....

.....

CAP BOULANGER	EPI Préparation d'une production	SUJET
Janvier 2006	Coefficient : 4	Page 4/7