

**M.C. : BOULANGERIE SPÉCIALISÉE**

Dominante :

Code spécialité : 5222102

Épreuve : E2 Environnement techno. scientifique et commercial de la production Durée : 2 h 00

Centre d'écrit ..... Session : 2005

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

Date et lieu de naissance : .....

Griffe du correcteur

**M.C. : BOULANGERIE SPÉCIALISÉE**

Dominante :

Épreuve : E2 Environnement techno. scientifique et commercial de la production

Session : 2005

N° de sujet 05 - 241

Folio 1 / 9

**I. MATIERES PREMIERES (6 points)**

1. Faites le schéma d'un grain de blé

Indiquez, en les repérant sur le schéma, 3 de ses composants.

2. Citez 2 produits correcteurs qui augmentent la force des pâtes :

Citez 1 produit correcteur qui améliore la fermentation :

Citez 1 produit correcteur qui apporte souplesses aux pâtes :

*Ne rien écrire*

*dans la partie barrée*

05-241 folio 2 / 9

3. a) Citez 2 exemples de fruits secs utilisés couramment en boulangerie :

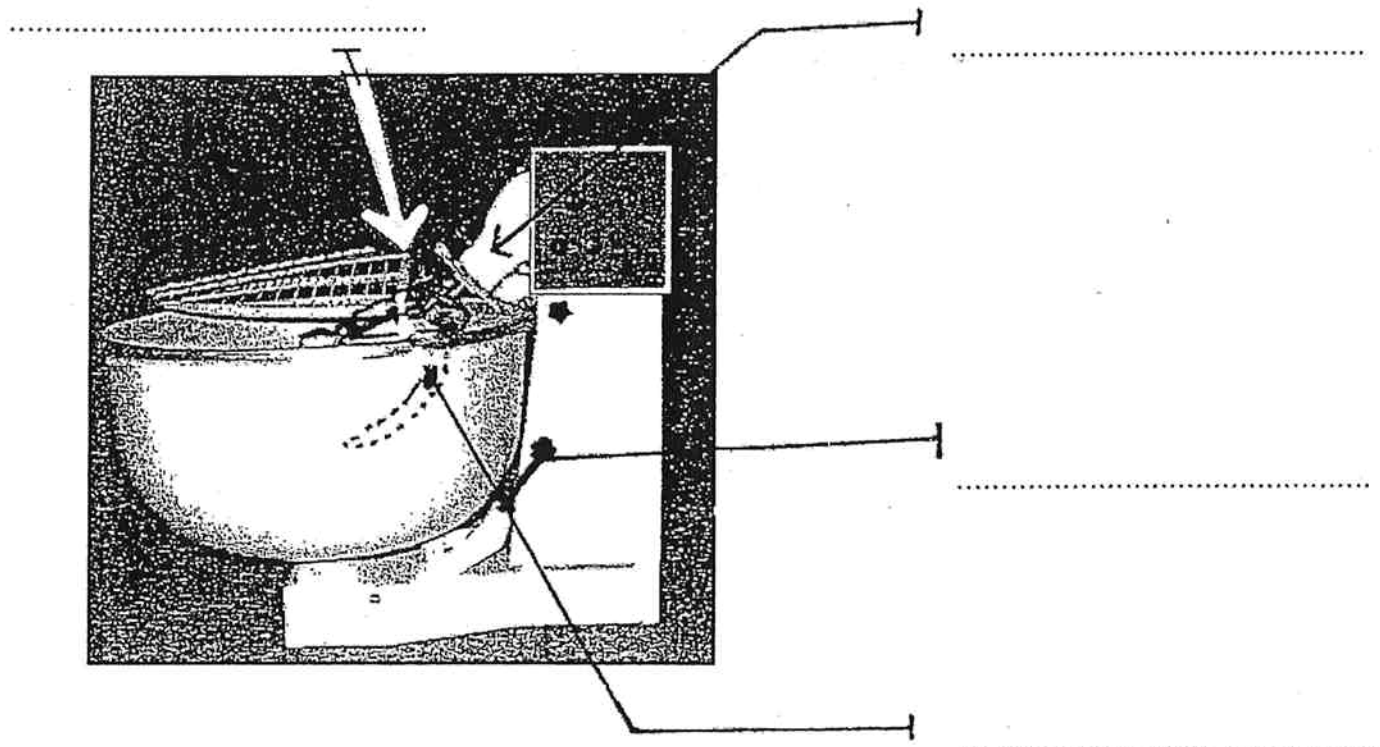
-  
-

b) Citez 2 exemples de fruits frais :

-  
-

## II. MATERIELS (4 points)

4. Complétez le schéma ci-dessous :



5. Citez 2 sécurités électriques utilisées en boulangerie :

-  
-