

Le candidat doit inscrire  
ci - dessous son numéro de table

## M.C. : BOULANGERIE SPECIALISEE

Dominante : ..... Code spécialité : .....  
 Épreuve : E2 – Environnement Tech. Scientifique et C<sup>al</sup> de la Production      Durée : 2 h  
 Centre d'écrit ..... Session : 2006  
 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 SPECIALISEE

Dominante : .....  
 Épreuve : E2 – Environnement Tech. Scientifique et C<sup>al</sup> de la Production  
 Session : 2006      N° de sujet : 06 - 238      Folio      1 / 8

### TECHNOLOGIE

1. La transformation du blé en farine est réalisée en plusieurs étapes.

1.1. Citer les différents appareils utilisés lors de cette transformation et préciser le rôle de l'un d'entre eux.

-  
-  
-  
-  
-

1.2. En boulangerie artisanale, la levure fraîche est de loin la plus utilisée.  
 Citer les différentes étapes de sa fabrication. (3 phrases principales)

-  
-  
-

1.3. Des viennoiseries garnies de fruits sont de plus en plus réalisées en boulangerie.  
 La finition de ces produits est généralement un nappage que l'on dépose sur les fruits.  
 Préciser le ou les rôles de ce nappage (2 rôles)

-  
-

*Ne rien écrire*

*dans la partie barrée*

N° 06 – 238 Folio 2 / 8

2. De nombreux fournils sont équipés d'un four à sole fixe et d'un four rotatif.  
2.1. Dans le tableau ci-dessous, indiquer 4 différences entre ces 2 types de fours.

<b>FOUR A SOLE FIXE</b>	<b>FOUR ROTATIF</b>

- 2.2. Donner 2 conséquences de l'utilisation d'un four rotatif sur le produit fini.

-

-

- 2.3. Citer 2 moyens pour limiter les émissions de la poussière de farine dans un fournil.

-

-