

# SESSION 2023

## BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER

Épreuve E1 - Technologique et Scientifique

Durée de l'épreuve : 3 heures – Coefficient 4

### SUJET

***Ce sujet comporte deux parties situées  
dans un contexte commun***

Technologie professionnelle (pages 3 à 5)

Sciences appliquées (pages 6 à 8)

Annexes à consulter n°1 à n°7

**Le candidat doit traiter le sujet sur 2 copies différentes**

1 <sup>ère</sup> copie	Technologie professionnelle	Document à rendre n°1
2 <sup>ème</sup> copie	Sciences appliquées	Documents à rendre n°2 à n°3

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.  
L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collègue » est autorisé.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	<b>SUJET</b>	SESSION 2023
Épreuve : E1.U1 ÉPREUVE TECHNOLOGIQUE ET SCIENTIFIQUE	2306 BP TS 1	Page : 1/16

## CONTEXTE PROFESSIONNEL COMMUN À LA TECHNOLOGIE ET AUX SCIENCES APPLIQUÉES

Votre expérience de deux ans après obtention du baccalauréat professionnel vous permet de répondre à l'annonce du directeur du supermarché de Gérardmer (agglomération de 8 830 habitants) dans les Vosges, qui recherche un boulanger pâtissier.

La moyenne surface transforme depuis plusieurs années des produits alimentaires intermédiaires ainsi que des produits prêts à cuire. Tous ces produits sont fabriqués dans l'usine centrale de production du groupe et livrés dans les différents terminaux de cuisson.

Les employés du supermarché, Noémie pour la pâtisserie et Charles pour la boulangerie, tous deux non qualifiés sur ces postes, suffisent à assurer la production sur le terminal de cuisson.

Le directeur, M. LÉON, envisage, suite à une demande de la clientèle, de réintégrer la fabrication traditionnelle du pain de tradition française et du pain biologique, ainsi que certaines pâtisseries et viennoiseries traditionnelles. Par cette démarche, il souhaite se démarquer des autres supermarchés et proposer des cuissons tout au long de la journée.

Vous êtes embauché pour produire, mais aussi pour former le personnel inexpérimenté afin de leur permettre d'acquérir les compétences de base nécessaires à la fabrication.

Vous conseillerez le directeur et le chef de rayon dans l'équipement, l'aménagement du laboratoire et les achats des matières premières nécessaires au lancement de la production.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	<b>SUJET</b>	SESSION 2023
Épreuve : E1.U1 ÉPREUVE TECHNOLOGIQUE ET SCIENTIFIQUE	2306 BP TS 1	Page : 2/16

## Technologie professionnelle (40 points)

**1. Avant de lancer la production, vous devez renouveler le four rotatif vieillissant et aménager le laboratoire déjà existant pour incorporer les nouvelles machines nécessaires, en respectant le principe de la marche en avant. Vous organisez l'espace en différentes zones de travail et vous avez la responsabilité de mettre en place le tri sélectif dans le laboratoire.**

**Pour dynamiser les ventes, le directeur souhaiterait bénéficier d'un espace de cuisson visible par les clients de la grande surface, et profiter des odeurs émanant des fours. (11 points)**

- 1.1. Expliquer le principe de la marche en avant.
- 1.2. Compléter les fiches de poste de chaque zone de travail (**DOCUMENT N°1 à rendre avec la copie**).
- 1.3. Citer deux gros matériels que vous devrez faire installer dans le laboratoire pour pouvoir réaliser la panification. Justifier vos réponses.
- 1.4. Présenter trois situations à risque relatives à l'utilisation de ces matériels choisis.
- 1.5. Indiquer, à l'aide de l'**ANNEXE N°1**, de vos connaissances et de votre analyse de l'espace de travail, quatre critères pour sélectionner le four le plus adapté.
- 1.6. Expliquer dans quelle démarche rentre le tri sélectif.
- 1.7. Présenter trois consignes de cette démarche que l'on applique quotidiennement dans la profession.

**2. Vous réintégrez la fabrication de la tarte aux pommes et des viennoiseries. Pour ce faire, vous étudiez les matières premières entrant dans la composition des anciennes recettes. Vous travaillez avec Noémie pour améliorer la qualité en diminuant les produits d'additions alimentaires. Vous adaptez les recettes et créez les fiches techniques des produits, avec une finition sucre glace ou pommes caramélisées. Vous veillerez à assurer la traçabilité des produits dans le laboratoire. (9 points)**

- 2.1. Citer quatre familles d'additifs alimentaires que l'on peut utiliser en pâtisserie.
- 2.2. Indiquer la signification de PAI.
- 2.3. Nommer la famille de PAI à laquelle appartient le nappage blond.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	<b>SUJET</b>	SESSION 2023
Épreuve : E1.U1 ÉPREUVE TECHNOLOGIQUE ET SCIENTIFIQUE	2306 BP TS 1	Page : 3/16

- 2.4. Proposer une nouvelle composition pour la tarte aux pommes en diminuant les produits d'additions alimentaires (voir étiquette en **ANNEXE N°2**).
- 2.5. Citer un produit sucrant qui permet d'améliorer la conservation d'une viennoiserie. Justifier ce choix.
- 2.6. Lister trois rôles d'une fiche technique.
- 2.7. Indiquer deux actions à mettre en œuvre pour respecter la traçabilité en interne dans le laboratoire.

**3. Vous devez former Noémie à la réalisation des préparations de base afin de réintégrer les tartes aux fruits et la pâte à choux. Pour ce faire, vous vous appuyez sur les compétences qu'elle a pu développer auparavant en tant que personnel de finition et de mise en rayon des produits de pâtisserie. Vous renforcez ses connaissances pour obtenir une qualité conforme à vos exigences. (9 points)**

- 3.1. Citer et détailler les deux techniques de réalisation d'une pâte friable.
- 3.2. Expliquer deux raisons de respecter la saisonnalité des fruits dans la réalisation des tartes.
- 3.3. Indiquer à Noémie les quatre éléments de base entrant dans la composition de la crème pâtissière.
- 3.4. Citer deux crèmes que Noémie pourrait réaliser à base de crème pâtissière pour garnir les fonds de tarte et la pâte à choux.
- 3.5. Apporter la correction nécessaire pour une pâte à choux qui se révèle, avant la cuisson, trop riche en œufs.
- 3.6. Citer deux rôles de l'utilisation du lait et deux rôles de celle du sucre dans la recette traditionnelle de la pâte à choux.
- 3.7. Préciser deux précautions ou actions à réaliser pour avoir un fondant brillant et facile d'utilisation sur la pâte à choux.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	<b>SUJET</b>	SESSION 2023
Épreuve : E1.U1 ÉPREUVE TECHNOLOGIQUE ET SCIENTIFIQUE	2306 BP TS 1	Page : 4/16

**4. Après quelques semaines de fabrication et de formation, quelques problèmes apparaissent sur le pain de tradition française. Celui-ci a tendance à colorer à la cuisson. Après vérification de la fiche technique, vous rassurez Charles en lui expliquant que cela peut venir des matières premières et vous le conseillez pour corriger ce problème. (3 points)**

- 4.1. Nommer deux composants de la farine pouvant influencer la coloration à la cuisson.
- 4.2. Proposer deux corrections possibles afin de limiter la coloration à la cuisson.
- 4.3. Citer et justifier l'analyse effectuée en meunerie qui peut détecter un problème de farine qui rougit ou colore trop à la cuisson.

**5. Après avoir investi dans une chambre à pousse contrôlée et une chambre froide à hygrométrie contrôlée, M. LEON vous demande de choisir la ou les fermentations les plus adaptées pour pouvoir proposer du pain frais tout au long de la journée. Ces différentes pré-fermentations et techniques de fermentations différées devront être expliquées à Noémie et à Charles. (4 points)**

- 5.1. Citer la technique de fermentation différée qui permet de cuire du pain courant façonné toute la matinée et d'obtenir des baguettes en trente minutes.
- 5.2. Présenter la technique de fermentation différée qui permet de cuire du pain de tradition française toute la journée.

**6. M. LEON vous demande les précautions à prendre lors de la fabrication du pain biologique et de vérifier la fiche technique de la brioche. Après analyse, vous détectez une erreur dans celle-ci. (4 points)**

- 6.1. Citer quatre précautions à prendre pour fabriquer le pain biologique.
- 6.2. Indiquer l'erreur présente dans la fiche technique de fabrication de la brioche en ANNEXE N°3. Proposer une correction à cette anomalie.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	<b>SUJET</b>	SESSION 2023
Épreuve : E1.U1 ÉPREUVE TECHNOLOGIQUE ET SCIENTIFIQUE	2306 BP TS 1	Page : 5/16

## Sciences appliquées (40 points)

**1. Après l'installation du nouveau four à sole, M. LEON pense que la clientèle sera plus sensible à l'émanation des odeurs générées par la cuisson du pain. Il souhaite organiser une dégustation à un moment de la journée où les clients peuvent ressentir la faim. (13 points)**

À partir de l'**ANNEXE N°4** et de vos connaissances, répondre aux questions suivantes :

- 1.1. Proposer le moment de la journée le plus judicieux pour organiser cette dégustation et justifier la réponse.
- 1.2. Indiquer la zone du cerveau qui régule la faim.
- 1.3. Identifier les deux hormones qui participent au processus de la faim.
- 1.4. Définir la satiété.
- 1.5. Relever deux facteurs qui enclenchent la faim et deux facteurs qui provoquent un état de satiété.

**Votre responsable vous charge d'organiser cette dégustation un samedi pour mobiliser davantage de clients et relancer la vente de pain.**

- 1.6. Proposer quatre qualités organoleptiques du pain recherchées pour satisfaire le client.
- 1.7. Lister quatre facteurs, liés à l'individu, qui peuvent modifier la perception sensorielle lors de la dégustation.

**M. LEON souhaite également présenter sa nouvelle gamme de pain bio.**

- 1.8. Préciser ce que représentent les logos A et B, de l'**ANNEXE N°5**, que M. LEON peut apposer sur les emballages de ses pains.
- 1.9. Indiquer la principale règle à respecter pour les ingrédients qui seront utilisés pour la fabrication du pain bio.

**2. Pour équiper votre espace de travail, différents équipements existent. M. LEON a choisi le four à sole électrique. (12 points)**

- 2.1. Nommer et décrire le phénomène qui permet de produire de la chaleur dans ce type de four.
- 2.2. Indiquer le mode de propagation de la chaleur commun au four électrique et au four à gaz.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	<b>SUJET</b>	SESSION 2023
Épreuve : E1.U1 ÉPREUVE TECHNOLOGIQUE ET SCIENTIFIQUE	2306 BP TS 1	Page : 6/16

2.3. Citer un autre mode de production de la chaleur.

**L'ANNEXE N°6 présente la plaque signalétique et les caractéristiques d'un four rotatif de boulangerie.**

2.4. Présenter dans un tableau les grandeurs et les unités qui correspondent aux valeurs indiquées sur cette plaque signalétique.

2.5. Pour chacun des éléments suivants énoncés dans l'annexe 6, indiquer un intérêt pour le professionnel.

- Briques réfractaires.
- Extracteur de buée puissant
- Construction tout inox
- Portes à double vitrage

**M. LEON souhaite également améliorer l'éclairage de l'espace vente.**

2.6. Indiquer deux intérêts d'avoir un éclairage de qualité pour un espace de vente.

2.7. Lister quatre critères d'un éclairage adapté pour un espace de vente.

**3. Pour augmenter son chiffre d'affaires, vous conseillez à M. LEON d'utiliser des produits alimentaires intermédiaires et des produits prêts à cuire, en plus de tous les aliments bruts, congelés, sous vide. Noémie, l'employée, est chargée tous les jours de la réception et du rangement des commandes de la boulangerie pâtisserie. (15 points)**

3.1. Compléter le **DOCUMENT N°2 (à rendre avec la copie)** relatif aux contrôles, lieux de stockage et températures de stockage des aliments utilisés en boulangerie pâtisserie.

**Après réception de la commande, Noémie va éliminer les cartons d'emballage.**

3.2. Expliquer pour quelle raison les cartons d'emballage et les cagettes sont écartés avant le stockage des aliments.

3.3. Proposer la procédure à appliquer pour stocker les fruits et légumes après déconditionnement.

**Pour compléter la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène dans le laboratoire, Noémie sera chargée d'afficher les protocoles de nettoyage des nouveaux matériels. Le produit utilisé pour l'entretien du nouveau four est présenté en ANNEXE N°7.**

3.4. Indiquer quatre informations qui doivent être apposées sur un protocole d'entretien d'un four.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	<b>SUJET</b>	SESSION 2023
Épreuve : E1.U1 ÉPREUVE TECHNOLOGIQUE ET SCIENTIFIQUE	2306 BP TS 1	Page : 7/16

- 3.5. Préciser à quelle famille de produit d'entretien appartient le produit présenté en **ANNEXE N°7**.
- 3.6. Décrire le mode d'action du produit d'entretien de l'**ANNEXE N°7**.
- 3.7. Présenter les quatre facteurs d'efficacité de ce produit.
- 3.8. Préciser la précaution à prendre lors de l'utilisation de ce produit et justifier la réponse.

**La lutte contre les nuisibles reste également l'une de vos priorités.**

- 3.9. Nommer deux espèces de nuisibles.
- 3.10. Compléter le **DOCUMENT N°3 (à rendre avec la copie)** pour préciser si les moyens de lutte contre les nuisibles sont des actions de prévention ou d'éradication.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	<b>SUJET</b>	SESSION 2023
Épreuve : E1.U1 ÉPREUVE TECHNOLOGIQUE ET SCIENTIFIQUE	2306 BP TS 1	Page : 8/16

## ANNEXE N°1 - Guide d'achat de four

### Guide d'achat du four idéal (extrait de la toque Magazine N°281)

[...]

Certains produits peuvent être plus avantageux dans votre situation ou plus performants sur tel ou tel point stratégique. Déjà, à la base, il faut s'assurer que la surface de cuisson corresponde bien à votre volume de production, en prévoyant une certaine marge pour tenir compte des aléas et de vos prévisions de croissance (le distributeur vous conseillera sur ce point). La polyvalence du four et la souplesse de cuisson doivent être aussi parfaitement adaptées à vos produits et à votre organisation. Par exemple, le four électrique (dont les étages fonctionnent de manière indépendante) est idéal pour les petites fournées étalées sur la journée. Les fours à recyclage ou à tubes annulaires (au gaz ou au fuel) chauffent au contraire tous les étages en même temps : ils sont plus rentables sur les gros volumes cuits en continu. Le fait d'avoir des étages indépendants permet aussi de cuire en parallèle divers typologies de produits (gros pains, baguettes, viennoiserie, tartes, biscuits...). Les modèles gaz/fuel avec un ou deux étages électriques, ou à double cuisson offrent un bon compromis.[...]

## ANNEXE N°2 - Étiquette « tarte aux pommes 6 personnes »

TARTE POMME 720 g (pommes 71%, farine de froment (GLUTEN), sucre, beurre frais (LAIT), œufs frais (ŒUF), amidon de maïs transformé de maïs, poudre à lever : E450ai, E500ii, antioxygène : E330, E300, sal. ; NAPPAGE BLOND Eau, sirop de glucose-fructose, sucre gélifiant. E440, E407, acidifiant (E330). E102-E110 : peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants.

Source : auteur

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	<b>SUJET</b>	SESSION 2023
Épreuve : E1.U1 ÉPREUVE TECHNOLOGIQUE ET SCIENTIFIQUE	2306 BP TS 1	Page : 9/16

## ANNEXE N°3 - Recette de brioche

# Brioche



La brioche est une viennoiserie légère et moelleuse au bon parfum de beurre.

La pâte à brioche permet de réaliser plusieurs formes : Brioche à tête, Nanterre, mousseline, tresses...

Recette		Méthode	
Ingrédients	Quantité		
		Pétrissage 1 <sup>ère</sup>	5 min
Farine de force	1 kg	Pétrissage 2 <sup>ème</sup>	10 min
Œufs	0,230 kg	Incorporation du beurre	Au décollement de la pâte
		Pétrissage 2 <sup>ème</sup>	5 min
Sel	0,020 kg	Température finale	24°C
Sucre	0,120 kg	Pointage en masse (piquage)	45 min
Levure	0,050 kg	Mettre au froid	4°C
Beurre	0,500 kg	Durée totale du pointage	Jusqu'à 24 h 00 au froid
		Apprêt	1 h 30 à 25 °C
		Température de cuisson	200°C
		Durée de cuisson	50 g 10 min 350 g 20 min

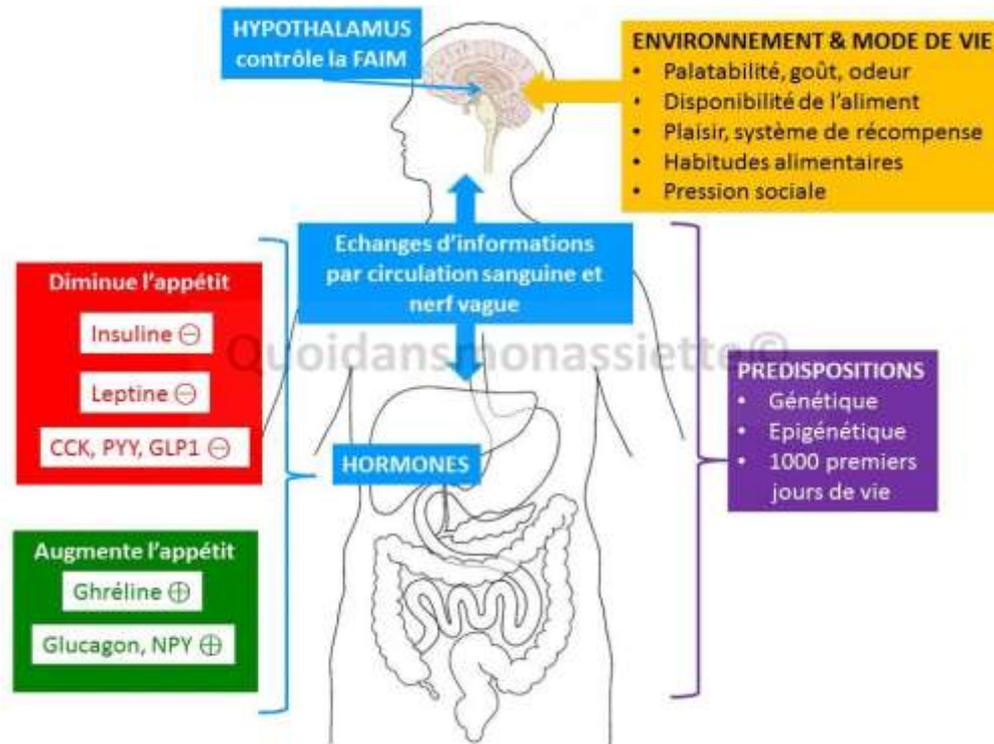
*Les durées de pétrissage doivent être adaptées au matériel*



Source : auteur

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	<b>SUJET</b>	SESSION 2023
Épreuve : E1.U1 ÉPREUVE TECHNOLOGIQUE ET SCIENTIFIQUE	2306 BP TS 1	Page : 10/16

## ANNEXE N°4 - Faim, satiété, appétit



### Signaux digestifs à court terme et hormonaux à long terme

La faim est enclenchée par l'estomac vide et une baisse de la glycémie.

- La ghréline est une hormone sécrétée par l'estomac, qui déclenche une sensation de faim. Elle est sécrétée quand votre estomac et votre intestin sont vides.
- La sécrétion d'un neuropeptide Y (NPY) de l'hypothalamus stimule la prise alimentaire. La diminution du taux de sucre dans le sang provoque une augmentation de sécrétion de glucagon par le pancréas. Cela provoque la sécrétion de NPY.

Après le repas, la prise alimentaire est inhibée

- La leptine est une hormone [...] qui diminue l'appétit : si un repas bien gras vient d'être avalé, le tissu adipeux (« la graisse ») sécrète la leptine pour stopper la prise alimentaire. Le cerveau s'informe sur le moyen et long terme de la quantité d'énergie stockée dans ces tissus.
- Le polypeptide Y (PYY) (ne pas confondre avec NPY), la cholécystokinine (CCK) gastro-intestinale et l'hormone intestinale Glucagon-Like Peptide-1 (GLP-1) sont des signaux de satiété, quand l'estomac est plein.

Source : [quoidansmonassiette.fr/d-ou-viennent-faim-satiete-appetit-comportement](http://quoidansmonassiette.fr/d-ou-viennent-faim-satiete-appetit-comportement)

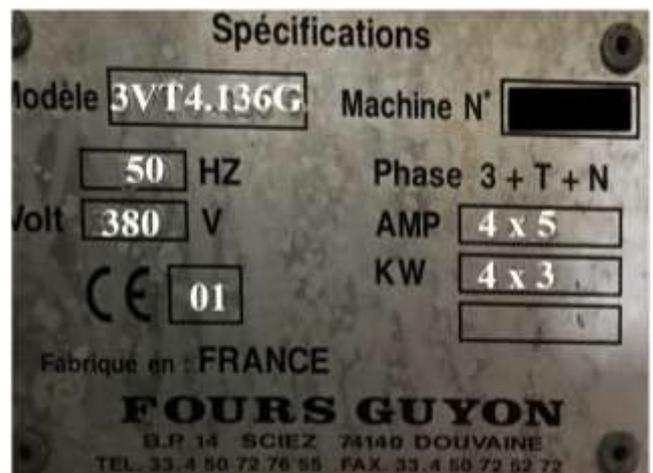
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	<b>SUJET</b>	SESSION 2023
Épreuve : E1.U1 ÉPREUVE TECHNOLOGIQUE ET SCIENTIFIQUE	2306 BP TS 1	Page : 11/16

## ANNEXE N°5 - Logos



## ANNEXE N°6 - Caractéristiques d'un four rotatif de boulangerie

- Capacité : 288 baguettes par cycle.
- Chambres de cuisson en briques réfractaires (matériau naturel).
- Enfournement et défournement rapides.
- Montée en température rapide et constante.
- Appareils à buée puissants.
- Extracteur de buée puissant dans la hotte.
- Isolation thermique haute performance.
- Construction tout inox intérieure et extérieure.
- Portes à double vitrage.
- Fermetures 3 points.
- Ferrage de porte intérieur.
- Coffret électrique de commande général central.
- Commandes électromécaniques (meilleure fiabilité et moins pénalisant en cas de panne).
- Fonctionnement simple, intuitif et symboles clairs et lisibles.



Four rotatif gaz - deux chambres de cuisson - GUYON - BVT 136-G

Source : internet SA APPLANAT

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	<b>SUJET</b>	SESSION 2023
Épreuve : E1.U1 ÉPREUVE TECHNOLOGIQUE ET SCIENTIFIQUE	2306 BP TS 1	Page : 12/16

## ANNEXE N°7 - Produit d'entretien « SOLICUISINE décapant four »

### ► PROPRIÉTÉS

- SOLICUISINE DÉCAPANT FOUR est un décapant four surpuissant à la mousse active.
- Il décape les surfaces encrassées, décolle et dissout toutes les graisses cuites, mêmes carbonisées, sans frotter ni gratter.

SOLICUISINE DÉCAPANT FOUR est conforme à la réglementation française relative aux produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact des denrées, produits et boissons pour l'alimentation (Arrêtés du 8 septembre 1999 et du 19 décembre 2013).

### ► UTILISATION

- SOLICUISINE DÉCAPANT FOUR s'utilise pour le décapage de toutes les surfaces, appareils et matériels de laboratoire : fours à gaz ou électriques, rôtissoires, grils, pianos, plaques chauffantes, hottes, etc.
- Ne pas utiliser sur l'aluminium, les fours à catalyse ou à pyrolyse.

### ► MODE D'EMPLOI

- SOLICUISINE DÉCAPANT FOUR s'utilise de préférence sur les surfaces froides ou tièdes (environ 40°C).
- Agiter le bidon avant chaque utilisation.
- Adapter le pistolet sur le bidon en contrôlant que le filtre du tube plongeur baigne toujours dans le produit.
- Amorcer le pistolet par quelques pressions.
- Pulvériser SOLICUISINE DÉCAPANT FOUR sur les parois à nettoyer.
- Laisser agir 5 minutes (porte fermée pour les fours).
- Enlever le produit à l'aide d'une éponge humide.
- Brosser si nécessaire les parties les plus incrustées. Rien rincer à l'eau potable.
- Après emploi, reboucher le bidon et rincer abondamment le pistolet, les gants et l'éponge.

### ► CARACTÉRISTIQUES PRODUIT / COMPOSITION

- Liquide fluide jaune
- pH = 13.5
- Densité relative (eau = 1) 1,055
- Biodégradabilité ultime des agents de surface selon le règlement n°648/2004 et ses modifications.



SOLICUISINE DÉCAPANT FOUR contient entre autres composants	
moins de 5%	Agents de surface non ioniques Agents de surface amphotères, EDTA et sels

Source : <https://www.delcourt.fr/Proprete-des-locaux/Produits-nettoyants/Nettoyants-cuisine/Four/264/Solifour-Decape-four>

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	<b>SUJET</b>	SESSION 2023
Épreuve : E1.U1 ÉPREUVE TECHNOLOGIQUE ET SCIENTIFIQUE	2306 BP TS 1	Page : 13/16

<b>DANS CE CADRE</b>	Académie :	Session :
	Examen :	Série :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
	Epreuve/sous épreuve :	
	NOM :	
	(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
<b>NE RIEN ÉCRIRE</b>	Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
	Appréciation du correcteur	
	<input type="text"/>	Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

## DOCUMENT À RENDRE AVEC LA COPIE « PARTIE TECHNOLOGIE »

### DOCUMENT N° 1 - Fiches de postes par zone de travail

Zones de travail	Appellation du poste	Fonction
Viennoiserie et pâtes		
Pâtisserie		
Boulangerie		
Cuisson		

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	<b>SUJET</b>	SESSION 2023
Épreuve : E1.U1 ÉPREUVE TECHNOLOGIQUE ET SCIENTIFIQUE	2306 BP TS 1	Page : 14/16

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen :	Série :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve/sous épreuve :	
NOM :	
(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Note : 

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

## DOCUMENT À RENDRE AVEC LA COPIE DE SCIENCES APPLIQUÉES

### DOCUMENT N°2 - Contrôles, lieux de stockage et températures de stockage des aliments utilisés en boulangerie pâtisserie

Produit	Exemple d'aliment utilisé en boulangerie pâtisserie	Contrôle à effectuer	Lieu de stockage	Température de stockage
Fruits et légumes	Pomme			
Produits alimentaires frais	Œufs			
Produits sous vide				
Produits de conserves				
PAI	Nappage			
PAC	Plaque feuilletée surgelée			

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	<b>SUJET</b>	SESSION 2023
Épreuve : E1.U1 ÉPREUVE TECHNOLOGIQUE ET SCIENTIFIQUE	2306 BP TS 1	Page : 15/16

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**DOCUMENT À RENDRE AVEC LA COPIE DE SCIENCES APPLIQUÉES**

**DOCUMENT N°3 - Lutte contre les nuisibles**

Moyens	Action de prévention	Action d'éradication
Grillager les ouvertures		
Mettre en place des appâts sur les lieux de stockage		
Choisir des poubelles étanches		
Rotation des stocks		
Évacuation des déchets tous les jours		
Faire intervenir une société de lutte contre les nuisibles		

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	<b>SUJET</b>	SESSION 2023
Épreuve : E1.U1 ÉPREUVE TECHNOLOGIQUE ET SCIENTIFIQUE	2306 BP TS 1	Page : 16/16