

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
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.

MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE BOULANGÈRE

E2 - ENVIRONNEMENT TECHNOLOGIQUE, SCIENTIFIQUE ET COMMERCIAL APPLIQUÉ À LA PRODUCTION

DURÉE : 2 HEURES
COEFFICIENT : 5

LE SUJET COMPORTE 100 PAGES, NUMÉROTÉES DE 1 À 10 (À RENDRE)

L'USAGE DE LA CALCULATRICE EST AUTORISÉ.
L'USAGE DU DICTIONNAIRE N'EST PAS AUTORISÉ.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il soit complet.

Mention complémentaire Pâtisserie Boulangère	Code :	Session 2015	SUJET
ÉPREUVE E2	Durée : 2H00	Coefficient : 5	Page 1/10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous travaillez chez Monsieur BEUPIN, boulanger-pâtissier à Reims.

Lors d'un salon gastronomique, Monsieur BEUPIN réalise des démonstrations sur la fabrication de certains produits : pains, pâtisseries et meringues.



Afin de tester vos connaissances dans différents domaines, Monsieur BEUPIN, vous demande de traiter les dossiers suivants :

- 📁 **Dossier 1** : le domaine « boulangerie »
- 📁 **Dossier 2** : le domaine « pâtisserie »
- 📁 **Dossier 3** : le secteur professionnel

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Dossier 1 : Le domaine « boulangerie »

Avec un pétrin à axe oblique, la vitesse et le temps de pétrissage ont une influence sur la qualité des pâtes.

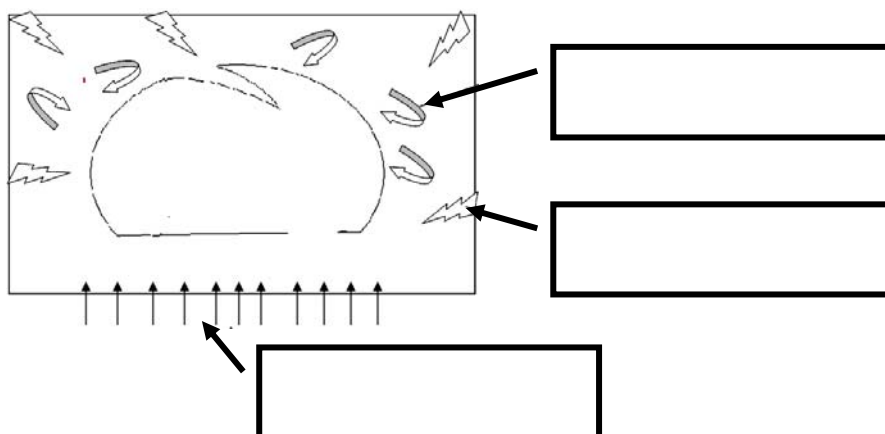


1.1 Indiquer les différentes méthodes de pétrissage, leur durée, ainsi que deux avantages et un inconvénient pour chaque méthode.

Méthode de pétrissage	Durée du pétrissage (axe oblique ou nombre de brassage)	Avantages	Inconvénients
		• •	•
		• •	•
		• •	•

Les produits de boulangerie sont cuits traditionnellement dans un four à sole. Cependant différents types de fours sont à disposition de Monsieur BEAUPIN pour réaliser ses produits de boulangerie.

1.2 Indiquer, dans le schéma ci-dessous, les trois modes de transmission de la chaleur.



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.3 Différencier les fours à chauffage direct et/ou indirect en cochant la bonne réponse.

	Fours	Chauffage direct	Chauffage indirect
Rotatif électrique			
À sole chauffage fuel			
À gueulard			

La consommation de farine est importante, Mr BEAUPIN utilise un logiciel pour gérer ses stocks.

1.4 Analyser la fiche de stock relative à la farine ci-dessous.

Fiche de stock de la farine										
Stock minimum 200 kg Stock maximum 800 kg							Méthode PEPS			
Date	Document	Entrées			Sorties			Stocks		
		Q	P.U.	MT	Q	P.U.	MT	Q	P.U.	MT
03/11	Stock initial							500	0,46	230
04/11	Entrée	300	0,48	144				500 300	0,46 0,48	230 144
05/11	Sortie				500 100	0,46 0,48	230 48	200	0,48	96

1.4.1 Préciser l'intérêt d'indiquer la valeur du stock.

1.4.2 Justifier le choix de la méthode PEPS.

1.4.3 Indiquer l'action à réaliser après la sortie du 05/11 ? Justifier la réponse.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Dossier 2 : Le domaine pâtisserie

Dans le cadre d'un salon gastronomique, vous réalisez avec Monsieur BEAUPIN :

- des mille-feuilles « vanille »
- des coques de meringues



Mille-feuilles « vanille »

➔ 1^{er} étape : réalisation du feuilletage

2.1 Indiquer succinctement la méthode de réalisation du feuilletage « inversé ».



2.2 Indiquer deux avantages et deux inconvénients de l'utilisation de cette pâte feuilletée.



	Avantages	Inconvénients
	➔	➔
	➔	➔

Après utilisation, le batteur mélangeur est nettoyé.

2.3 Justifier l'utilisation de l'acier inoxydable pour la fabrication des batteurs mélangeurs.






Métro.fr

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE


2.4 Citer deux précautions à prendre pour l'entretien et le stockage de la cuve et de ses éléments.

 ➤

➤


➤ 2ème étape : réalisation de la crème mousseline

2.5 Monsieur BEAUPIN vous demande d'énumérer les matières premières utilisées et d'expliquer la progression du travail pour la réalisation de la crème mousseline.



Matières premières	Progression du travail

2.6 Lors des démonstrations, un vocabulaire professionnel spécifique est utilisé par Monsieur BEAUPIN. Expliquer les termes suivants :



Chemiser	➔	
Frasage	➔	
Piquer	➔	
Ovo-produits	➔	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE



Meringues


Pour la réalisation de meringues, les blancs d'œufs sont montés en neige à l'aide d'un batteur mélangeur.

2.7 Indiquer les trois organes de sécurité obligatoires sur le batteur mélangeur.



2.8 Identifier les modifications physico-chimiques intervenant au cours de cette fabrication.



	Observations visuelles à la fin du battage	Interprétations
<p>Battage des œufs</p> 		

2.9 Repérer et cocher les qualités organoleptiques de la préparation obtenue à la fin du battage des œufs.



- astringente
- légère
- moelleuse
- croquante
- aérée

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pendant ses démonstrations, Monsieur BEUPIN utilise du lait stérilisé UHT et des œufs. Vous disposez des informations nutritionnelles sur ces produits.

INFORMATIONS CONSOMMATEUR		
Composition	Lait à 15 g de matières grasses au litre pour 100 ml	Œuf entier pour 100g
Protides	3,0 g	12 g
Glucides	4,8 g	1 g
Lipides	1,5 g	10 g
Calcium	120 mg	49 mg
Phosphore	90 mg	178 mg
Vitamine A	200 UI	635 UI
Vitamine C	3,00 mg	0 mg
Vitamine B1	0,06 mg	traces
Vitamine B2	0,23 mg	traces
Vitamine B5	0,65 mg	traces
Vitamine B6	0,06 mg	traces
Vitamine PP	0,30 mg	traces

2.10 Relever les constituants énergétiques contenus dans le lait et les œufs.


 ➔

2.11 Comparer les caractéristiques nutritionnelles de ces deux denrées.


 Œufs ➔

Lait ➔

2.12 Nommer le micro-organisme principalement véhiculé par les œufs et parfois responsable d'intoxication alimentaire.

 ➔

2.13 Indiquer deux mesures à prendre lors de l'élaboration des préparations à base d'œufs afin de limiter ce risque.

 ➔

➔

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.14 En fin de démonstration, Monsieur BEAUPIN nettoie son poste de travail. Quelle que soit la nature de la surface, son nettoyage et sa désinfection nécessitent plusieurs opérations. Indiquer ces opérations en donnant une brève description.



Dossier 3 : Le secteur professionnel

Monsieur BEAUPIN vous demande d'expliquer les différents aspects commerciaux d'une boulangerie.

3.1 Citer deux différents lieux de vente de pains, viennoiseries et pâtisseries.



Sur son lieu de vente, Monsieur BEAUPIN propose aux clients la consommation sur place.

3.2 Citer deux impératifs spécifiques à ce type de commercialisation



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour le bon déroulement des démonstrations sur le salon gastronomique qui a lieu un dimanche, Monsieur BEAUPIN est accompagné d'un ouvrier boulanger. Il vous remet l'extrait de la convention collective ci-dessous et vous demande de l'analyser puis de répondre aux questions.

Convention collective de la boulangerie-pâtisserie

Extraits

« Les ouvriers boulangers et pâtisseries travaillant le dimanche bénéficient d'une prime correspondant à 2 heures du salaire de base de leur catégorie par dimanche travaillé.

Pour le personnel de vente, la majoration correspond à 20 % du salaire de base de leur catégorie par dimanche travaillé. »

Convention collective nationale art. 29 et 30

3.3 Définir le rôle de la convention collective.



3.4 La convention collective précise que « travailler le dimanche » donne droit à une majoration de salaire. Indiquer la majoration pour le personnel de production et de vente.



➔ Personnel de production :

➔ Personnel de vente :