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 11 pages, numerotées de 1 à 11 (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.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous êtes salarié.e de la SARL « Guillaume », boulangerie-pâtisserie.
Cette entreprise est un commerce traditionnel situé à Reims qui propose des croissants fait maison et une offre snacking.

Votre employeur, Monsieur Guillaume, vous demande de traiter les dossiers suivants :

- **Dossier 1 : Croissant industriel et croissant "fait maison".**
- **Dossier 2 : Snacking croissants/quiches.**

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Dossier 1 : Croissant industriel et croissant "fait maison".

Monsieur Guillaume vous charge de faire un comparatif entre la fabrication d'un croissant "pur beurre" et un croissant industriel.

1.1 Rappeler le procédé de fabrication du croissant.

Étape 1 ►

Étape 2 ►

Étape 3 ►

Étape 4 ►

Étape 5 ►

Étape 6 ►

Étape 7 ►

Étape 8 ►

Étape 9 ►

Pour la réalisation de vos croissants, vous avez à disposition un beurre de tourage et de la margarine.

1.2 Rappeler l'origine de ces deux matières grasses.

Beurre de tourage

Origine ►

Margarine

Origine ►

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.3 Citer la consigne à respecter pour bénéficier de l'appellation "pur beurre".

Appellation « pur beurre » ►

1.4 Pour la réalisation de la pâte levée feuilletée, on utilise généralement un laminoir. Indiquer deux organes de sécurité présents sur ce matériel.

►Organe de sécurité 1 :

►Organe de sécurité 2 :

1.5 Définir les termes techniques professionnels suivants.

Tourer	
Abaisser	
Fleurer	
Fraser	

Lors de la fabrication des pâtes levées, vous devez utiliser un micro-organisme. Certains micro-organismes peuvent être utiles à la fabrication, d'autres au contraire peuvent être pathogènes.

1.6 Monsieur Guillaume vous interroge sur les micro-oganismes utiles et pathogènes.

a. Citer le nom du micro-organisme utilisé pour l'élaboration de vos croissants et préciser à quelle famille il appartient.

Nom du micro-organisme ►

Famille de ce micro-organisme ►

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

b. Énumérer trois conditions favorables au développement de ce micro-organisme pour la pâte levée feuilletée.

Condition 1 ►

Condition 2 ►

Condition 3 ►

c. Définir le terme « micro-organismes pathogènes ».

►

d. Citer le nom du micro-organisme pathogène souvent présent sur les coquilles d'œufs et préciser la famille à laquelle il appartient.

Nom du micro-organisme ►

Famille de ce micro-organisme ►

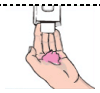
Afin d'éviter toute prolifération bactérienne lors de la préparation de vos croissants, vous appliquez les règles issues du GBPH concernant le lavage des mains.

e. Indiquer la signification du sigle GBPH et préciser son rôle principal.

GBPH ►

Rôle principal ►

f. Donner les quatre justifications manquantes des étapes du lavage des mains.

Étapes de lavage des mains	*Justifications (objectif recherché)*
Mouiller les mains et les poignets	Facilite l'application du savon
 Ajouter un savon antiseptique répondant aux normes AFNOR : bactéricide, fongicide, virucide.	►
Masser les mains et les poignets 2 à 3 minutes	►
Rincer	►
Sécher avec un papier à usage unique	Éliminer l'humidité et éviter une nouvelle contamination
Jeter le papier dans une poubelle sans la toucher	►

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Un client commande à Monsieur Guillaume 18 croissants.

1.7 Calculer le coût matières des ingrédients nécessaires à la préparation de la pâte levée feuilletée en complétant la fiche ci-dessous.

Fiche « Coût Matières »

Produit : *croissant* **Quantité** : *18*

Ingrédients	Quantité	Prix unitaire	Montant
Farine	*0.500kg*	*0.60 €/kg*	
Sucre	*0.060kg*	*0.95 €/kg*	
Sel	*0.010kg*	*0.69€/kg*	
Levure	*0.015kg*	*2.90€/kg*	
Eau	*0.120kg*	*0.18€/kg*	
Lait	*0.120kg*	*0.92€/kg*	
Oeuf entier	*1 pièce*	*0.10€/pièce*	
Beurre d'incorporation	*0.050kg*	*4.00€/kg*	
Beurre de tourage	*0.250kg*	*5.00€/kg*	
		Coût matières total	

Les calculs seront arrondis à trois décimales.

1.8 Calculer le coût de revient de la pâte levée feuilletée à l'aide des informations ci-dessous données par le comptable de Monsieur Guillaume. Justifier les calculs.

Extraits des analyses de coûts :

- Temps de preparation : 5 minutes
- Coût de la main d'œuvre : 17 € de l'heure.
- Consommation d'énergie et amortissements : 0.38 €/heure.
- Frais de distribution pour la production complète : 0.86 €.

Coût de revient des 18 croissants
(Les calculs seront arrondis à trois décimales et le coût de revient à deux décimales)

►

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.9 Calculer le coût de revient unitaire d'un croissant en justifiant vos calculs.

Coût de revient d'un croissant
(Le calcul sera arrondi à deux décimales)

►

Monsieur Guillaume vous remet un article paru sur le site http://www.boulangerie.net.

Document 1

Analyse comparative du prix de revient
Si ces données peuvent légèrement varier selon plusieurs critères, telle la qualité de la farine, elles sont un bon point de repère.

Croissant artisanal	Croissant Industriel
Un croissant pur beurre de bonne qualité 70gr on peut estimer le prix de revient jusqu'au magasin toutes charges comprises : matières premières, main d'oeuvre, énergie pousse et cuisson, matériel...	Un croissant pur beurre de bonne qualité 70gr acheté à environ 0,25 euro, ajouter 0,10 euro pour le stokage en congélateur, dorure, énergie pour la pousse et la cuisson et la main d'oeuvre pour éffectuer tout cela.
0,20 euro	**0,35 euro**
+ coût d'emballage et de vente	+ coût d'emballage et de vente

http://www.boulangerie.net

1.10 Citer deux points de vente de croissant industriel.

Point de vente n°1 ►

Point de vente n°2 ►

1.11 Émettre une conclusion sur l'analyse comparative du prix de revient d'un croissant paru sur le site http://www.boulangerie.net. (document n°1)

►

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous consultez un autre article du même site.

Document 2

Certains boulangers nous roulent dans la farine…

Certains boulangers prennent des libertés : une pratique se développe à grande vitesse sans que le client s'en aperçoive : la vente de viennoiseries surgelées achetées aux industriels et cuites dans les boulangeries, sous les yeux écarquillés et les narines dilatées des gourmands.

Extrait/ http://www.boulangerie.net/

1.12 Énoncer les activités principales d'un boulanger-pâtissier.

►

1.13 Citer les conditions à respecter pour utiliser l'appellation de « boulanger » et de l'enseigne de la « boulangerie ».

►

🗁 **Dossier 2 :** Snacking croissants/quiches.

Monsieur Guillaume souhaite mettre en avant son activité "Snacking" en développant sa gamme autour du croissant et de la quiche.

Il souhaite mettre en place une politique commerciale appropriée pour promouvoir ses ventes de snacking.

2.1 Proposer à Monsieur Guillaume deux actions publicitaires.

Action publicitaire n°1	►
Action publicitaire n°2	►

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Dans un premier temps, Monsieur Guillaume vous demande de réaliser une béchamel pour garnir sa gamme de croissants.

2.2 Rappeler les ingrédients ainsi que le processus de réalisation de la béchamel.

Ingrédients :

►

►

►

►

Processus de réalisation :

►

►

►

►

►

Vous réalisez ensuite une quiche lorraine.

2.3 Préciser le groupe d'aliments où le consituant principal pour chaque ingrédient de la quiche lorraine.

Ingrédients	*Groupes alimentaires*	*Constituant principal*
Farine	Céréales féculents	►
Lardons	►	Protides
Beurre	Corps gras	►
Œufs	VPO	►
Crème fraiche	►	Lipides
Lait	Produits laitiers	►

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.4 Préciser le rôle principal des lipides pour l'organisme humain.

►

2.5 Citer deux conséquences d'une consommation excessive en lipides.

Conséquence n°1	►
Conséquence n°2	►

Monsieur Guillaume vous demande, pour la réalisation de vos fonds de quiche, de réaliser une pâte brisée.

2.6 Rappeler les ingrédients ainsi que le processus de réalisation.

Ingrédients :

►
►
►
►
►

Processus de réalisation :

►
►
►
►

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour la réalisation de votre pâte brisée, vous utilisez un batteur-mélangeur.

2.7 Préciser les trois accessoires qui composent ce batteur-mélangeur, ainsi que leur utilisation.

Accessoire 1 ►

utilisation ►

Accessoire 2 ►

utilisation ►

Accessoire 3 ►

utilisation ►

2.8 Nommer deux risques liés à l'utilisation du batteur-mélangeur.

Risque n°1	►
Risque n°2	►