

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			
	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; min-height: 50px;"> Note : </div>			

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

CAP BOULANGER

EP1 - Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée

Session 2025

SUJET

Toutes les pages du présent sujet sont à rendre avec la copie, y compris celles qui ne seront pas traitées. Ne pas utiliser le stylo rouge, qui est réservé à la correction.

L'usage de de la calculatrice avec mode examen actif est autorisé.

L'usage de la calculatrice sans mémoire « type collège » est autorisé.

Parties du sujet	Durée (à titre indicatif)	Barème et note obtenue
1^{ère} partie : Technologie professionnelle <ul style="list-style-type: none"> - La culture professionnelle - Les matières premières et la production biologique - Les techniques et le matériel professionnel associé 	45 min	
Total de la 1^{ère} partie	/ 30 points
2^{ème} partie : Sciences appliquées <ul style="list-style-type: none"> - Sciences appliquées à l'alimentation - Sciences appliquées à l'hygiène - Sciences appliquées à l'environnement professionnel 	45 min	
Total de la 2^{ème} partie	/ 30 points
3^{ème} partie : Gestion appliquée <ul style="list-style-type: none"> - Le contexte professionnel - L'organisation de l'activité - L'entreprise, créatrice de richesses 	30 min	
Total de la 3^{ème} partie	/ 20 points
TOTAL GÉNÉRAL	/ 80 points

CAP BOULANGER	25-CAP-BOULA-EP1-MEAG1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2025
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 1 / 16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SITUATION PROFESSIONNELLE

Monsieur Crouza, boulanger est gérant de la boulangerie « aux pains d'autrefois ».

Cette boulangerie se situe en plein centre-ville de Carpentras dans une rue piétonne très commerçante. Une large clientèle d'habituels passe les portes de cette boulangerie pour acheter essentiellement du pain de tradition Française, des pains anciens et de la viennoiserie maison.

Fiche d'identité de l'entreprise

AUX PAINS D'AUTREFOIS



« Des saveurs d'autrefois aux goûts d'aujourd'hui »

Boulevard Jean Bastien
84200 CARPENTRAS
04 59 xx xx xx
auxpainsdautrefois@orange.fr
Gérant : Monsieur Crouza
Associé avec son épouse
SARL au capital de 20 000 €
RM Carpentras 856 741 236
Code NAF : 10.71 C

CAP BOULANGER	25-CAP-BOULA-EP1-MEAG1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2025
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 2 / 16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1^{ère} partie : Technologie professionnelle

Monsieur Crouza est soucieux de la qualité des produits qu'il propose à sa clientèle. Il produit tous les jours des pains de tradition française, des pains anciens, de campagne, aux céréales et des viennoiseries maison.

1.1. Définir les appellations officielles suivantes.

- Pain de tradition française

Définition :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- Viennoiserie maison

Définition :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

CAP BOULANGER	25-CAP-BOULA-EP1-MEAG1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2025
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 3 / 16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur Crouza souhaite développer la vente de pains régionaux et aromatiques d'autrefois sur levain. Il vous demande de mettre aux point de nouvelles recettes de pains en retravaillant les formes et les goûts.

Pour la réalisation de cette nouvelle gamme de pains, vous allez devoir réaliser des fiches techniques en utilisant le vocabulaire professionnel.

1.2. Indiquer le vocabulaire approprié en fonction de la situation professionnelle, dans le tableau ci-dessous.

Termes professionnels	Situations professionnelles
	Pâte non fermentée avec ou sans sel qu'on laisse reposer avant l'incorporation dans une pètrie.
	Mélanger des ingrédients pour obtenir une pâte.
	Période de fermentation se situant entre la fin du pétrissage et le façonnage.
	Quantité d'eau incorporée au pétrissage.
	Opération consistant à donner la forme définitive aux pains.
	Période de fermentation se situant entre le premier pain façonné et le premier pain mis au four.
	Action de replier la pâte afin de chasser le gaz carbonique.
	Période suivant le défournement, pendant laquelle le pain refroidit et perd une partie de l'eau de la mie.

La boulangerie « Aux pains d'Autrefois » utilise essentiellement des farines locales élaborées à base de blés et céréales régionaux issus de cultures respectueuses de l'environnement.

1.3. Relier chaque acteur de la filière à son rôle principal.

<u>Les acteurs de la filière</u>	<u>Leurs rôles</u>
Le fournisseur	• crée de nouvelles variétés de blé
Le boulanger	• transforme le blé en farine
Le céréalier	• vend du matériel ou des matières premières.
Le meunier	• produit du pain et viennoiserie

CAP BOULANGER	25-CAP-BOULA-EP1-MEAG1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2025
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 4 / 16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour la réalisation de vos pains spéciaux vous disposez de farine de tradition T65 biologique et de farine de seigle.

1.4. Expliquer les différences entre une farine de seigle et une farine de blé en donnant leur provenance.

La farine de seigle :

.....

.....

La farine de blé :

.....

.....

1.5. Proposer 2 utilisations possibles en boulangerie de chacune des farines ci-dessous.

Farines	Utilisations	
Farine de tradition T65	1 :	2 :
Farine de seigle	1 :	2 :

Vous vous approvisionnez en farines biologiques auprès de votre meunier en vue de produire du pain biologique.

1.6. Citer 2 règles de stockage concernant la farine biologique.

-

-



1.7. Lister les 5 produits correcteurs (adjuvants) autorisés dans la farine de Tradition Française.

-

-

-

-

-

CAP BOULANGER	25-CAP-BOULA-EP1-MEAG1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2025
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 5 / 16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les farines qui ont été réalisées par le moulin où vous vous fournissez, ont subi les analyses obligatoires.

1.8. Citer 4 analyses obligatoirement réalisées par votre meunier sur ces farines.

-	-
-	-




Vous incorporez du sel dans vos pâtes à pain, le dosage de celui-ci est réglementé. Début 2002, l'ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) a recommandé de fixer la dose de sel dans le pain à un maximum par kg de farine selon les recommandations nutritionnelles de l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS).

1.9. Indiquer la quantité de sel en grammes recommandée par l'OMS par kg de farine depuis 2002.

--

Monsieur Crouza vous remet un extrait du communiqué de presse relatif à la réduction du sel pour les acteurs de la boulangerie et vous demande de tenir compte de cette recommandation pour le bien-être de sa clientèle pour produire les prochaines baguettes.

 GOUVERNEMENT <small>Liberté Égalité Fraternité</small>	<h3>COMMUNIQUÉ DE PRESSE</h3>
A l'occasion du Salon International de l'Agriculture le 3 mars 2022, Bruno FERREIRA, directeur général de l'alimentation, et Grégory EMERY, directeur général adjoint de la Santé, ont signé un accord collectif volontaire avec l'ensemble des acteurs de la filière de la boulangerie, dans le cadre du Programme national de l'alimentation et de la nutrition 2019-2023 (PNAN). [...]	
Réduire la consommation de sel de 30% d'ici 2025 est un objectif pris par la France auprès de l'Organisation Mondiale de la Santé. D'après l'OMS, une consommation de sel de moins de 5 grammes par jour chez l'adulte contribue à faire baisser la tension artérielle et le risque de maladie cardiovasculaire, d'accident vasculaire cérébral et d'infarctus du myocarde. [...]	
Les professionnels signataires s'engagent à diminuer progressivement les teneurs en sel dans les différentes catégories de pain en respectant des seuils maximaux, correspondant à une réduction d'environ 10% des teneurs en sel. [...]	
<div data-bbox="119 1803 1045 2004"><p>En quelques exemples concrets, d'ici 2025 :</p><ul style="list-style-type: none">La baguette ne dépassera pas les 3,5g de sel (une baguette faisant 250g)Un pain complet de 400g ne dépassera pas les 5,2g de selUne tranche de pain de mie ne dépassera pas les 0,38g de sel (une tranche faisant 35g)</div> <div data-bbox="1045 1971 1101 2004">[...]</div>	

Source : <https://agriculture.gouv.fr/filiere-boulangerie-vers-une-diminution-du-sel-dans-le-pain>

CAP BOULANGER	25-CAP-BOULA-EP1-MEAG1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2025
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 6 / 16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

À partir du communiqué de presse du gouvernement fourni :

1.10. Relever le pourcentage de réduction des teneurs de sel dans les différentes catégories de pain, pour laquelle les professionnels signataires se sont engagés.

1.11. Indiquer quelles sont les recommandations en teneur en sel pour une baguette de 250 g en 2025.

1.12. Calculer la quantité de sel qui pourrait donc être maximale pour un kg de farine pour réaliser ces baguettes.

Lors de la confection des pâtes levées feuilletées, vous ajoutez du lait à la pâte.

1.13. Répondre aux affirmations relatives aux différents rôles du lait dans la réalisation de la pâte levée feuilletée (en cochant vrai ou faux).

Affirmations proposées sur le rôle du lait	VRAI	FAUX
Accentue l'odeur de la pâte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Améliore la conservation de la pâte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Améliore la cuisson de la pâte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Améliore la saveur et la coloration de la pâte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Améliore la structure et la texture de la pâte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Donne de la force à la pâte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Favorise et régule la fermentation de la pâte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ralentit la fermentation de la pâte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE



Pour votre pain de tradition, vous utilisez la technique de la pousse lente.

1.14. Sélectionner la température et la durée de l'apprêt pour la technique de pousse lente.

Température de la pousse lente	Durée de l'apprêt
<input type="checkbox"/> 0°C <input type="checkbox"/> 4°C <input type="checkbox"/> 8/10°C <input type="checkbox"/> 20°C	<input type="checkbox"/> 8h <input type="checkbox"/> 16h <input type="checkbox"/> 24h

Pour vos différentes cuissons de pains et de viennoiseries, monsieur Crouza veut installer un nouveau four à sole vu au salon SIRHA. Il dispose déjà d'un four ventilé.

1.15. Citer un avantage et un inconvénient pour chaque four, en complétant le tableau ci-dessous.

Fours	1 Avantage	1 Inconvénient
 <p>Four à sole</p>		
 <p>Four ventilé</p>		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

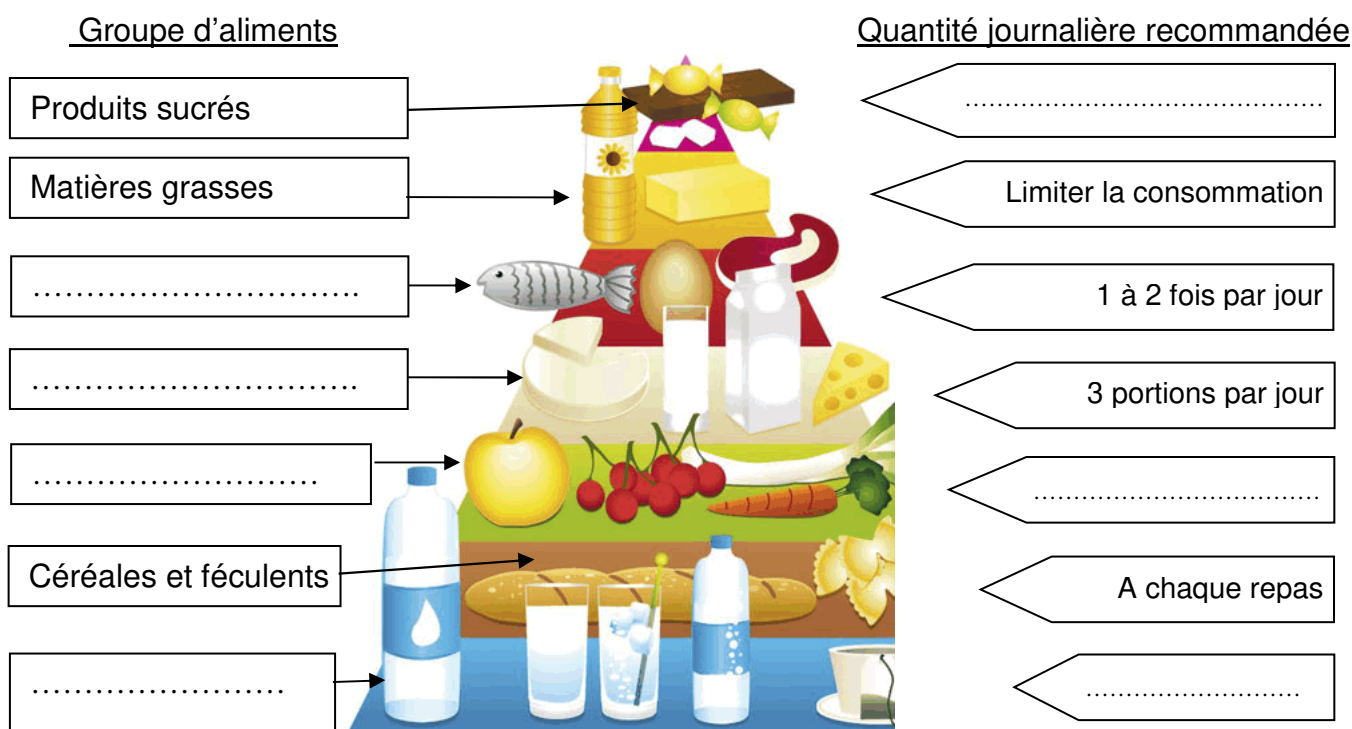
2^{ème} partie : Sciences appliquées

Monsieur Crouza, soucieux de proposer des produits de qualité, attache de l'importance à la valeur nutritionnelle de ses pains.

2.1. A partir de la pyramide alimentaire ci-dessous :

- Préciser le nom des groupes d'aliments manquants.
- Évaluer la quantité journalière recommandée parmi :

« À volonté » - « Limiter la consommation » - « 5 portions par jour » pour les 3 groupes non renseignés.



Source : document modifié issu du site internet Ameli

Les nutritionnistes préconisent de « manger équilibré » pour assurer un bon état de santé général de la population.

2.2. Proposer 2 autres conseils à appliquer au quotidien pour améliorer sa santé.

-

-

CAP BOULANGER	25-CAP-BOULA-EP1-MEAG1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2025
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 9 / 16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3. Citer 4 conséquences sur la santé d'un excès de consommation de glucides et de sel.

-
-
-
-

Monsieur Crouza propose plusieurs types de pains à ses clients. Le tableau ci-dessous présente les valeurs énergétiques et la répartition des constituants alimentaires pour 3 types de pains à la vente.

Pour 100 g	Pain blanc	Pain complet	Pain aux 5 céréales
Valeur énergétique	1169 kJ	1032 kJ	1360 kJ
Glucides	58 g	50 g	56,6 g
Protéines	8,5 g	8 g	10,2 g
Lipides	1 g	1,2 g	5,9 g

2.4. Identifier le pain le plus énergétique de ce tableau.

.....

2.5. Relever le constituant alimentaire majoritaire de ce pain.

.....

2.6. Identifier le pain le plus adapté pour une personne qui surveille son alimentation.

.....

L'aspect du pain a une grande importance pour la clientèle, mais d'autres sens sont également stimulés pour apprécier la qualité organoleptique d'un produit.

2.7. Définir la qualité organoleptique du pain.

.....

.....

.....

CAP BOULANGER	25-CAP-BOULA-EP1-MEAG1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2025
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 10 / 16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.8. Mettre en relation dans le tableau les organes des sens, les sens et les propriétés perçues de l'aliment qui caractérisent la perception sensorielle.

Organes des sens	Sens	Propriétés perçues de l'aliment
Yeux	L'aspect, la forme, la taille, la couleur
.....	L'odorat
L'oreille
La bouche / La main	La consistance, la température, la texture
.....	Le goût

Pour fabriquer un pain, il est indispensable d'ajouter de la levure.

2.9. Préciser la nature de la levure en entourant la bonne réponse.

La levure est un organisme mort.

La levure est un micro-organisme vivant.

La levure est un virus.

La levure est un organisme visible à l'œil nu.

Pour se développer, une levure a besoin de conditions favorables à sa croissance et à sa prolifération.

2.10. Citer 3 conditions favorables à la multiplication des levures.

-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Une fournée n'est pas montée. Vous recherchez les explications possibles. Vous constatez sur le lot de levures que la DDM est dépassée.

2.11. Donner la signification de « DDM ».

.....

.....

2.12. Expliciter l'importance de la DDM dans le cas des levures.

.....

.....

Monsieur Crouza insiste sur l'importance de stocker correctement les matières premières, de n'avoir aucun produit périmé afin de respecter la réglementation sanitaire pour être en règle lors des contrôles.

Les organismes de contrôle de la sécurité alimentaire

Depuis 2010, les services de la consommation, de la concurrence et de la répression des fraudes ainsi que les services vétérinaires sont regroupés au sein de la **DDPP (Direction Départementale de la Protection de la Population)**. Elle a pour missions d'assurer la protection des consommateurs et la régulation des marchés, la qualité et la sécurité de l'alimentation, la santé et la protection des animaux et le contrôle des risques environnementaux liés aux productions animales.

Les services vétérinaires effectuent une enquête sur le terrain : consultation des documents de traçabilité et des autocontrôles, prélèvements sur les aliments, le personnel et les surfaces à des fins d'analyses pour identifier les aliments responsables et les causes de la contamination. En mettant en place des mesures correctives, ils permettent d'éviter les récidives.

L'enquête épidémiologique auprès des malades est pilotée par l'unité territoriale de l'**Agence Régionale de la Santé (ARS)** qui transmet les résultats auprès de l'**Institut National de Veille Sanitaire (INVS)**. L'ensemble de ces services est coordonné par les préfectures.

Source : Services de l'État Consommation Alimentation

CAP BOULANGER	25-CAP-BOULA-EP1-MEAG1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2025
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 12 / 16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.13. Relier chaque organisme de contrôle à sa ou ses fonction(s), en retrouvant les informations dans le document page 12.

Organismes de contrôle

Rôles

L'Agence Régionale de Santé (ARS) •

• Protection du consommateur

• Enquête épidémiologique auprès des malades

Direction Départementale de la Protection de
la Population (DDPP) •

• La sécurité de l'alimentation

• La régulation des marchés

• La protection des animaux

Monsieur Crouza demande de vérifier toutes les denrées alimentaires stockées, et effectue quelques autocontrôles sanitaires. L'analyse de l'autocontrôle des surfaces de la chambre froide indique : « Absence de micro-organismes ».

2.14. Définir un autocontrôle.

.....

.....

.....

.....

.....

2.15. Expliquer ce que révèlent les conclusions de l'autocontrôle de la chambre froide.

.....

.....

.....

.....

.....

CAP BOULANGER	25-CAP-BOULA-EP1-MEAG1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2025
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 13 / 16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3^{ème} Partie : Gestion appliquée

Monsieur Crouza souhaiterait faire évoluer le statut juridique de son entreprise.

A partir de la fiche d'identité de l'entreprise « Aux pains d'autrefois » (page 2) et de vos connaissances, répondre aux questions suivantes.

3.1. Relever sur la fiche d'identité les éléments suivants :

- La raison sociale de l'entreprise :

.....
.....

- Le siège social de l'entreprise :

.....
.....

3.2. Identifier la forme juridique actuelle de l'entreprise.

.....
.....
.....

3.3. Indiquer 2 caractéristiques principales de cette forme juridique.

-
.....
-
.....

3.4. Indiquer si Monsieur Crouza peut envisager la transformation de son entreprise en EURL. Justifier votre réponse.

.....
.....

CAP BOULANGER	25-CAP-BOULA-EP1-MEAG1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2025
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 14 / 16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur Crouza vous charge de compléter la fiche de stock des sacs de farine de tradition T65 de 25 kg référence FB-569 selon la méthode de valorisation des stocks PEPS.

3.5. Expliquer le principe de la méthode de valorisation des stocks PEPS.

.....
.....

Pour mettre à jour la fiche de stock des sacs de farine de tradition biologique T65 25 kg vous disposez des éléments suivants :

01/06 Stock initial 9 sacs de farine à 30,00 € l'un.

Les entrées :

04/06 Bon d'entrée n°45 : 10 à 31,00 €

12/06 Bon d'entrée n°46 : 12 à 33,50 €

Les sorties :

06/06 Bon de sortie n°89 : 4 sacs

08/06 Bon de sortie n°90 : 6 sacs

3.6. Compléter la fiche de stock à partir des éléments ci-dessus selon la méthode PEPS.

Produit : Farine de tradition biologique T65 (FB-569) Unité de stockage : sac de 25 kg										
Dates	Documents	Entrées			Sorties			Stocks		
		Qté	PU	total	Qté	PU	total	Qté	PU	total
1/06	Stock initial									

CAP BOULANGER	25-CAP-BOULA-EP1-MEAG1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2025
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 15 / 16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur Crouza vous remet le compte de résultat au 31 mars 2025 en vue de dégager son résultat. Il vous demande de répondre aux questions suivantes.

Extrait du Compte de résultat au 31 mars 2025

Total des charges	Total des produits
28 000 €	40 500 €

3.7. Identifier, pour chaque élément, s'il s'agit d'une charge ou d'un produit (cocher la case qui convient).

Éléments	Charges	Produits
Achats de farines	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Essence pour la camionnette de livraison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ventes de viennoiseries à l'hôtel de Gordes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ventes de pains de tradition et pains spéciaux en boutique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Salaire des ouvriers boulangers et vendeuses	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Impôts	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3.8. Calculer le résultat dégagé en présentant le détail de votre calcul.

.....
.....

3.9. Indiquer si le résultat est un bénéfice ou une perte en cochant votre réponse. Justifier la réponse.

☐ Bénéfice

☐ Perte

Justification :

.....

Le coût des ingrédients est compris dans la détermination du prix de vente.

3.10. Citer 2 autres éléments qui sont pris en compte, pour fixer le prix de vente d'un produit.

-

-

CAP BOULANGER	25-CAP-BOULA-EP1-MEAG1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2025
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 16 / 16