

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)		
NE RIEN ÉCRIRE	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		
	Note : <input type="text"/>		

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 10 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 2014	SUJET
ÉPREUVE E2	Durée : 2H00	Coefficient : 5	Page 1/10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous êtes nouvellement diplômé(e) d'une mention complémentaire « pâtisserie boulangère ».
L'entreprise « Aux Délices MITRON » vous embauche en qualité d'ouvrier(ère).

Aux délices Mitron Boulangerie Pâtisserie



L'entreprise individuelle « Aux Délices MITRON » emploie, en plus du chef d'entreprise, son épouse, une vendeuse, une apprentie pâtissière et vous-même.

Afin de tester vos connaissances, votre employeur vous demande de traiter les dossiers suivants :

- 📁 **Dossier 1** : Production en boulangerie viennoiserie.
- 📁 **Dossier 2** : Hygiène et nettoyage.
- 📁 **Dossier 3** : La vente en boulangerie-pâtisserie.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Dossier 1 : Production en boulangerie viennoiserie

Monsieur MITRON décide de mettre en avant le pain de tradition française et ses pâtes levées feuilletées « pur beurre ». Il prend la décision de réaliser ces fabrications sur poolish.

1.1 Rappeler le principe du travail sur poolish.



1.2 Indiquer un avantage et un inconvénient de cette méthode.



Avantage :



Inconvénient :



Monsieur MITRON veut revisiter sa tarte aux fraises. Il décide d'utiliser une pâte brisée.

1.3 Expliquer la technique de réalisation de la pâte brisée et indiquer deux applications de cette pâte pour la confection de produits traiteur.



Technique de réalisation :



Applications produits traiteur :



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE



Vous proposez à Monsieur MITRON d'utiliser une crème mousseline à la pistache comme garniture de la tarte aux fraises.

1.4 Préciser les matières premières nécessaires pour la réalisation de cette crème et rappeler son procédé de fabrication.



Matières premières :

⇒

⇒

⇒

⇒

⇒

⇒

Procédé de fabrication :

⇒

Vous utilisez un batteur mélangeur pour émulsionner la crème mousseline.

1.5 Indiquer trois organes de sécurité présents sur cette machine.



⇒

⇒

⇒



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.6 Expliquer les termes ci-dessous.

	Foncer	⇒
	Blanchir	⇒
	Fraser	⇒
	Appareil	⇒

Monsieur Mitron réalise des viennoiseries au beurre.

1.7 Indiquer les principaux constituants alimentaires apportés par ces produits réalisés.

		Principaux constituants alimentaires :
		⇒
		⇒

1.8 Relier par des flèches les modifications physico-chimiques subies par le beurre.

	<div style="border: 1px dashed black; border-radius: 15px; padding: 10px; display: inline-block;"><p>Air <input type="radio"/></p><p>Température <input type="radio"/></p><p>Eau <input type="radio"/></p><p>Alcool <input type="radio"/></p><p>Acide <input type="radio"/></p></div>	<div style="background-color: #cccccc; border-radius: 15px; padding: 10px; display: inline-block;"><p><input type="radio"/> Réaction de Maillard <input type="radio"/></p><p><input type="radio"/> Coagulation <input type="radio"/></p><p><input type="radio"/> Rancissement <input type="radio"/></p><p><input type="radio"/> Dextrinisation <input type="radio"/></p><p><input type="radio"/> Fusion <input type="radio"/></p></div>	<div style="border: 1px dashed black; border-radius: 15px; padding: 10px; display: inline-block;"><p><input type="radio"/> Glucide</p><p><input type="radio"/> Lipide</p><p><input type="radio"/> Protéine</p></div>
---	---	---	--

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.9 Énoncer deux qualités organoleptiques que doivent présenter les produits de viennoiserie.



1.10 Parmi les produits de viennoiserie que vous avez fabriqués, en vous aidant de la composition nutritionnelle de chacun, cocher la viennoiserie la plus riche en matière grasse.



	Viennoiseries pour 100 g		
	<input type="checkbox"/> Croissant au beurre	<input type="checkbox"/> Pain au lait	<input type="checkbox"/> Chausson aux pommes
Constituants nutritionnels			
Glucides	42,7 g	42,9 g	36,6 g
Protides	7,8 g	9,3 g	3,35 g
Lipides	25,1 g	18,16 g	20,4 g

Monsieur Mitron souhaite connaître le coût « matières » de la pâte levée feuilletée.

1.11 Déterminer le coût « matières » de la pâte levée feuilletée.



Fiche technique pour 36 croissants			
Ingrédients	Quantité	Prix	Montant
Farine	1,000 kg	1,16 €/kg	
Lait	0,525 l	0,91 €/l	
Matière grasse :			
- d'incorporation	0,025 kg	4,40 €/kg	
- de tourage	0,500 kg	5,70 €/kg	
Sel	0,018 kg	0,50 €/kg	
Sucre	0,120 kg	0,90 €/kg	
Levure	0,030 kg	2,00 €/kg	
Coût matières total			
Coût matières unitaire			

Arrondir à deux chiffres après la virgule

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.12 Indiquer deux autres éléments entrant dans la détermination du coût de revient.



○
○

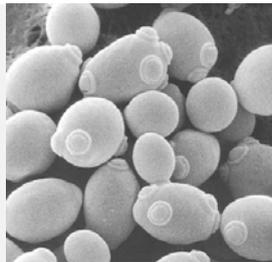
Monsieur Mitron peut ainsi calculer le coût de revient de ces nouvelles viennoiseries et fixer le prix de vente.

1.13 Indiquer le calcul à effectuer pour déterminer son prix de vente HT.



--

Les pâtes levées feuilletées sont fabriquées à l'aide d'une levure : le *Saccharomyces cerevisiae*.



Saccharomyces cerevisiae
Image au microscope électronique
Pathofysiologie.nl

1.14 Citer la famille de micro-organismes à laquelle appartient cette levure.



--

1.15 Décrire le mode respiratoire de ce micro-organisme.



--

1.16 Indiquer le type de fermentation nécessaire à la fabrication des pâtes levées feuilletées en cochant la bonne réponse.



<input type="checkbox"/> Fermentation lactique
<input type="checkbox"/> Fermentation acétique
<input type="checkbox"/> Fermentation alcoolique

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Dossier 2 : Hygiène et nettoyage



Certaines viennoiseries sont garnies de crème pâtissière après la cuisson.

2.1 Énoncer le risque sanitaire potentiel que peuvent présenter ces viennoiseries dans cette situation.



Les viennoiseries sont terminées...

2.2 Indiquer la précaution à prendre pour limiter le risque sanitaire et justifier votre réponse.



Précaution ➡

Justification ➡

2.3 Compléter le plan de nettoyage pour un plan de travail en inox en vous aidant de l'exemple figurant dans le tableau ci-dessous.

Quoi ?	Avec quoi ?	Quand ?	Comment ?						Qui ?
Exemple Protocole n° 1 : Les chambres froides	Centrale de nettoyage avec du détergent-désinfectant, brosse, raclette.	Une fois par mois	1 Vider puis éteindre la chambre froide	2 Asperger toutes les surfaces avec le produit 	3 Brosser	4 Laisser agir 10 min 	5 Rincer au jet	6 Racler le surplus d'eau	Boulangier Pâtissier
Protocole n°2 : Les plans de travail en inox			1	2	3	4	5	6	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Une contamination a été détectée dans des viennoiseries. La direction départementale de la Protection de la population a été informée et vous demande de revoir les protocoles de nettoyage.

2.4 Citer le rôle de la D.D.P.P.



Monsieur MITRON veut acheter un lave batterie pour l'entretien du matériel.

2.5 Préciser trois avantages de ce matériel.



➤

➤

➤



Dossier 3 : La vente en boulangerie pâtisserie

Monsieur Mitron souhaite renforcer l'information auprès de ses clients afin de dynamiser la vente de viennoiseries « pur beurre ».

3.1 Proposez-lui deux actions publicitaires favorisant cette vente.



➤

➤

Sur le marché de la boulangerie-pâtisserie et, particulièrement de la viennoiserie, Monsieur Mitron devra faire face à de nombreux concurrents.

3.2 Nommer deux lieux commercialisant ces produits, en dehors de l'artisan boulanger.



➤

➤

L'appellation « Boulanger » est réglementée.

3.3 Tous les concurrents peuvent-ils utiliser cette appellation ? Cocher la bonne réponse.



Oui

Non

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



➤

➤