

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
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
	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 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 2013	SUJET
ÉPREUVE E2	Durée : 2H00	Coefficient : 5	Page 1/10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous êtes salarié(e) en tant que boulanger(ère) pâtissier(ère) chez Monsieur PANDORE, artisan installé à son compte. Son entreprise « La boîte de Pandore » est située place Bellecour à Lyon.



Votre employeur, qui doit s'absenter quelques jours, vous demande de traiter les dossiers suivants :

-  **Dossier 1** : Les productions de viennoiseries.
-  **Dossier 2** : Les productions du rayon snacking.
-  **Dossier 3** : Le nettoyage des matériels.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Dossier 1 : Les productions de viennoiseries

Monsieur Pandore vous charge de réaliser plusieurs fabrications pour une commande de croissants aux amandes.

1.1 Citer les ingrédients d'une pâte levée feuilletée et décrire le procédé de fabrication nécessaire à la fabrication des croissants.

➤ Ingrédients :

-
-
-
-
-
-

➤ Procédé de fabrication :

1.2 Calculer le coût matières des ingrédients nécessaires à la préparation de la crème d'amandes en complétant le tableau ci-dessous.

Ingrédients	Quantité	Prix Unitaire	Montant
Sucre glace	125 g	1,80/kg	
Poudre d'amandes	125 g	8,50/kg	
Beurre	125 g	4,90/kg	
Œufs	2	1,50/douzaine	
Rhum	5 cl	12,00/l	
Coût matières total			

Les calculs seront arrondis à trois décimales et le coût matières à deux décimales

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.3 Calculer le coût de revient de la crème d'amandes à l'aide des informations ci-dessous données par le comptable.

Extraits des analyses de coûts :

- Temps de préparation et de cuisson : 5 min.
- Coût de la main d'œuvre : 15 € de l'heure.
- Consommation d'énergie et amortissements : 0,36 €/heure.
- Frais de distribution pour la production complète : 0,30 €.

➤ **Coût de revient :**

Afin de limiter la manipulation des œufs coquilles pour des raisons d'hygiène, vous décidez de travailler avec des ovo produits pasteurisés.

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

➤ **Micro-organisme :**

➤ **Famille :**

Les ovo-produits sont pasteurisés ou stérilisés.

1.5 Compléter le tableau en précisant les températures de ces traitements thermiques et leurs actions sur les micro-organismes.

Traitements thermiques	Températures des traitements	Action sur les micro-organismes
Pasteurisation	➤	➤
Stérilisation	➤	➤

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le GBPH préconise des règles d'hygiène à respecter lors de la manipulation des œufs coquilles.

1.6 Rappeler la signification des initiales GBPH.

G..... B..... P..... H.....

1.7 Citer deux règles d'hygiène à respecter lors de la manipulation des œufs coquilles.

Règle 1 :



Règle 2 :



Dossier 2 : Les productions du rayon snacking

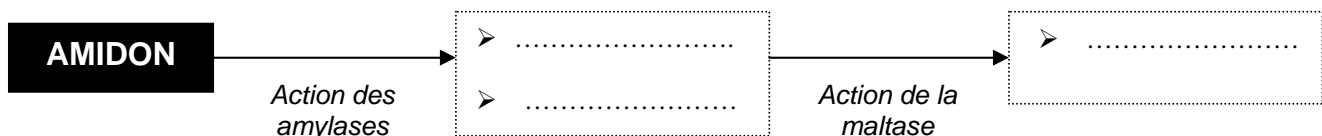
Monsieur Pandore vous demande de confectionner les sandwiches et croque-monsieur pour son rayon snacking. Vous êtes chargé(e) de préparer des sandwiches jambon-beurre, tomates, salade.

2.1 Préciser, pour chaque ingrédient, le groupe d'aliments auquel il appartient et son constituant principal en complétant le tableau ci-dessous.

Ingrédients	Groupe d'aliments	Constituant principal
Salade	<i>Crudités</i>	<i>Fibres</i>
Pain		
Jambon blanc		
Beurre		
Tomates		

L'aliment de base du sandwich est le pain.

2.2 Indiquer le nom des glucides obtenus après transformation de l'amidon par les enzymes citées.



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

En boulangerie-pâtisserie, les organes des sens sont fortement sollicités.

2.3 Préciser les différents sens et organes mis en œuvre en présence de pain dans le schéma ci-dessous.

• **Regardez le pain :**

Sens :

Organe :

• **Sentez le pain :**

Sens :

Organe :

• **Appréciez la texture et la consistance, touchez, palpez le pain :**

Sens :

Organe :



• **Appréciez la saveur :**

Sens :

Organe :

• **Écoutez le bruit du pain frais en mordant un morceau :**

Sens :

Organe :

*Sources Sciences Appliquées
Éditions Nathan*

2.4 Indiquer les matières premières nécessaires à la réalisation d'un pain de mie et décrire le procédé complet de fabrication.

➤ **Matières premières :**

-
-
-
-
-
-

➤ **Procédé de fabrication :**

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Une béchamel est nécessaire à la fabrication des croque-monsieur.

2.5 Indiquer les ingrédients qui composent la sauce béchamel et le procédé de fabrication de celle-ci.

➤ Ingrédients :

-
-
-
-
-
-

➤ Procédé de fabrication :

2.6 Rappeler la composition des préparations citées ci-dessous.

Préparations	Compositions
	Gnocchis à la parisienne <i>Fond de pâte brisée ou feuilletée-béchamel-quenelle pâte à choux-gruyère.</i>
	Roulés au fromage ➤
	Croque-monsieur ➤
	Croissants au jambon ➤
	Allumettes au jambon ➤

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La réalisation des produits snacking nécessite la connaissance de termes techniques.

2.7 Définir les mots suivants.

Autolyse	→	
Bassinage	→	
Clarifier	→	
Chemiser	→	

2.8 Citer deux intérêts pour Monsieur Pandore de développer son rayon snacking.

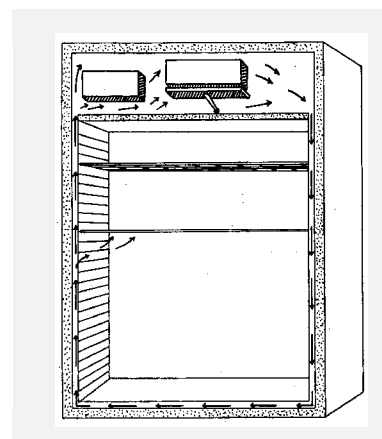
Intérêt 1 :
➤
Intérêt 2 :
➤

Dossier 3 : Le nettoyage des matériels

Monsieur Pandore vous demande de réaliser le bionettoyage de la chambre de fermentation et du pétrin.

3.1 Citer les trois fonctions réglables de la chambre de fermentation.

➤ Fonction 1 :
➤ Fonction 2 :
➤ Fonction 3 :



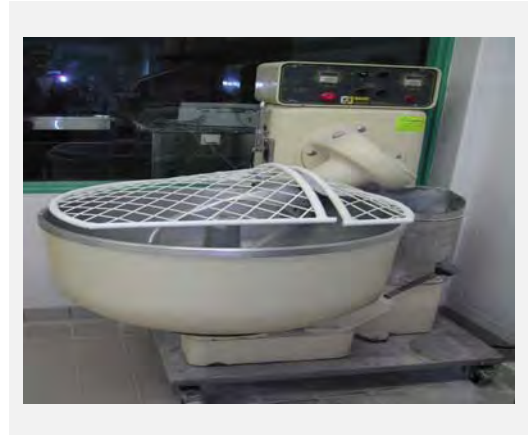
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3 Citer les trois organes de sécurité présents sur le pétrin.

➤ Organe 1 :

➤ Organe 2 :

➤ Organe 3 :



Vous êtes chargé(e) de procéder au nettoyage du pétrin et de la chambre de fermentation.

2.4 Parmi les deux produits présentés ci-dessous, choisir le plus. Justifier votre choix.

Produit N°1



Dégraissant Désinfectant IDOS CONTACT ALIMENTAIRE

AMM du Ministère de l'Agriculture N° 8700423

Bactéricide à 2 % (5 mn)

Fongicide à 5 % (15 mn)

pH (pur) : 13,5

Nettoyage et Désinfection des sols, murs, surfaces et matériels en milieu agroalimentaire :

- boucheries, charcuteries, abattoirs,
- boulangeries, pâtisseries,
- conserveries, laiteries,
- industries vinicoles,
- brasseries...

Produit N°2



Dégraissant alimentaire professionnel SOLICUISINE

Dissout les graisses animales et végétales.

Spéciale cuisines et laboratoires.

Pour les sols, murs, cuisines, friteuses, hottes.

SOLICUISINE DÉGRAISSANT ALIMENTAIRE
s'utilise pur ou dilué, par trempage ou en pulvérisation...

À utiliser

dilué entre 5 et 10% dans de l'eau tiède à 5%.

Laisser agir 1/4 d'heure et bien rincer.

Choix : Produit N° 1 Produit N°2

Justification :

➤

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.5 Retrouver deux paramètres d'efficacité pour un nettoyage optimal en vous aidant des étiquettes des produits d'entretien.

Paramètre 1 :



Paramètre 2 :



Lors du nettoyage, un salarié a chuté dans le laboratoire. Il est en arrêt de travail et souhaite connaître le nombre de jours de carence qui s'applique dans ce cas. Il voudrait consulter la convention collective.

2.6 Indiquer le lieu où il peut consulter la convention collective.

➤ **Lieu de consultation :**