

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	<input type="text"/>	Appréciation du correcteur
	Note :	

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

SESSION 2025

PARTIES DU SUJET	BARÈME
<p><u>1^{ère} partie S1 - Matières premières :</u></p> <p>Connaissance des matières premières utilisées en boulangerie et viennoiserie.</p>	/ 30 points
<p><u>2^{ème} partie S3 – Équipement :</u></p> <p>Connaissance des matériels utilisés et des règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels liés aux matériels.</p>	/ 20 points
<p><u>3^{ème} partie S4 – Sciences appliquées :</u></p> <p>Connaissance des sciences appliquées à la profession.</p>	/ 30 points
<p><u>4^{ème} partie S5 – Connaissance de l'entreprise :</u></p> <p>Connaissance de l'entreprise de boulangerie et de son environnement économique, juridique et social.</p>	/ 20 points
Total sur 100	/ 100 points
Note / 20 arrondie au ½ pt supérieur	/ 20 points

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.
L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collègue » est autorisé.
Le candidat compose sur le sujet qu'il rend dans son intégralité en fin d'épreuve.

Ce sujet comporte 19 pages numérotées de 1/19 à 19/19.
Le candidat s'assurera, avant de composer, que le sujet est complet.

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	Code : 25-CS3-BS-E2-MEAG 1	Session 2025	SUJET
E.2 : environnement technologique, scientifique et commercial de la production	Durée : 2h00	Coefficient : 5	Page 1/19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

**Boulangerie Pâtisserie
EURL Le fournil rochelais**

Monsieur JEAN

✉ 2 rue des oiseaux
17000 LA ROCHELLE

☎ 06.65.23.XX.XX

✉ m.jean@yahoo.fr



Source : <https://pixabay.com/fr/photos/boulangerie-pains-assorti-1868925/>

Contexte professionnel :

Vous venez de signer votre contrat d'apprentissage en Certificat de Spécialisation Boulangerie Spécialisée avec « Le fournil rochelais », dirigé par Monsieur JEAN.

Cette boulangerie artisanale, située en centre-ville, comptabilise six salariés. Monsieur JEAN vous sollicite pour développer la gamme de pains spéciaux. C'est pourquoi, il vous demande de faire quelques recherches.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

PARTIE 1 : MATIÈRES PREMIÈRES (30 points)

Connaissance des matières premières utilisées en boulangerie et viennoiserie.

Avant de vous lancer dans la production des pains spéciaux, M. JEAN vous demande de réaliser une étude sur les matières premières suivantes.

1.1 - Citer deux espèces de blés semés en France en indiquant deux utilisations pour chacune d'elles, dans le tableau ci-dessous. **(3 points)**

Espèce de blé	Utilisation
➤	➤ ➤
➤	➤ ➤

1.2 - Citer les 4 étapes de la mouture et les classer dans l'ordre chronologique. **(6 points)**

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

1.3 - Donner la signification du sigle BAU en boulangerie.

(1 point)

.....

.....

1.4 - Citer les six types de farine de blé en précisant leurs utilisations.

(3 points)

Types	Utilisations

1.5 - Expliquer le but de l'essai Pékar.

(2 points)

.....

.....

.....

Hormis les différentes farines de blé, vous pouvez utiliser des farines provenant d'autres céréales telles que le maïs.

1.6 - Indiquer les caractéristiques de la farine de maïs.

(2 points)

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

La teneur en sel est importante dans la panification.

1.7 - Citer six rôles du sel en panification.

(3 points)

-
-
-
-
-
-

Le nappage est important pour la commercialisation des produits.

1.8 - Donner deux avantages de l'utilisation du nappage sur des viennoiseries garnies.

(2 points)

-
-

Pour diversifier sa gamme, M. JEAN souhaite que vous mettiez en place des pains nutritionnels à base de graines ou de fruits secs.

1.9 - Proposer à M. JEAN cinq graines différentes à incorporer dans cette gamme de pains.

(2,5 points)

-
-
-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

1.10 - Proposer à M. JEAN cinq fruits secs différents à incorporer dans cette gamme de pains.
(2,5 points)

-
-
-
-
-

Après réflexion, M. JEAN vous demande aussi une gamme de pains aromatiques à base de fromages et de charcuteries.

1.11 - Proposer à M. JEAN trois produits de charcuterie et trois produits fromagers à incorporer dans cette gamme de pains.
(3 points)

Produits de charcuteries	Produits fromagers
-	-
-	-
-	-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

PARTIE 2 : ÉQUIPEMENTS (20 points)

Connaissance des matériels utilisés et des règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels liés aux matériels.

Pour l'élaboration de la gamme de pains spéciaux, M. JEAN va investir dans du matériel mais il hésite encore sur le choix de certaines machines. Pour lui venir en aide, faites une étude sur les équipements suivants et sur les risques professionnels.

2.1 - Citer deux avantages et deux inconvénients des deux types de diviseuses suivantes. (8 points)

	Avantages	Inconvénients
Diviseuse volumétrique	➤ ➤	➤ ➤
Diviseuse hydraulique	➤ ➤	➤ ➤

2.2 - Expliquer le fonctionnement d'une diviseuse volumétrique. (3 points)

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

2.3 - Lister les trois éléments essentiels de sécurité que vous pouvez retrouver sur une diviseuse volumétrique.

(3 points)

-
-
-

2.4 - Citer trois moyens qui permettront de lutter contre les émissions de poussière. **(3 points)**

-
-
-

2.5 - Nommer trois étapes d'un plan de maintenance d'une diviseuse volumétrique. **(3 points)**

-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

PARTIE 3 : SCIENCES APPLIQUÉES (30 points)

Connaissance des sciences appliquées à la profession.

Alimentation

Lors de vos recherches, vous vous interrogez sur les qualités nutritionnelles des différents types de pain.

DOCUMENT 1

Quel type de pain est le meilleur pour la santé ?

Le pain ? So Frenchy ! Il est depuis longtemps une icône alimentaire dans notre pays. Un touriste pénétrant dans une boulangerie française est toujours ébahi devant la diversité de ce qui lui est proposé : pains de campagne, de seigle, complets, baguettes tradition, à l'épeautre, à l'orge, à l'avoine, au pavot [...]

Comme l'explique Denis Lairon (nutritionniste et chercheur émérite), « le levain conduit au développement de levures à fermentation alcoolique, mais aussi de bactéries dont la fermentation lactique acidifie la pâte à pain et active des enzymes ». Ces enzymes sont utiles pour prédigérer les protéines, mais elles dégradent aussi une molécule qui rend assimilable des minéraux comme le zinc, le fer, le magnésium ou le calcium. Autrement dit, un pain cuit à la levure nous prive d'oligo-éléments.

« Le pain blanc, donc raffiné, a longtemps été mieux considéré que le pain gris ou noir, qui avait très mauvaise presse, commente Denis Lairon, alors que, sur le plan nutritionnel, c'est exactement l'inverse : dans les farines blanches utilisées aujourd'hui, on a perdu les trois quarts des minéraux, des vitamines et des fibres ».

« On les retrouvera dans des pains complets, généralement à base de blé, mais pouvant contenir d'autres céréales : ils sont faits d'une farine où tout le grain a été conservé avec le germe, les réserves (amande) et l'enveloppe (son) ».

« Mais si vous choisissez votre pain complet, mieux vaut alors miser sur le label agriculture biologique : les céréales non bio sont, en effet, traitées pendant leur culture, puis durant leur stockage, et c'est essentiellement sur l'enveloppe de leurs grains que se trouvent les résidus de pesticides ».

Source : Le Figaro santé par Anne-Laure Lebrun

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

À l'aide du DOCUMENT 1 :

3.1 - Citer trois exemples de minéraux ou d'oligo-éléments présents dans les produits de boulangerie. (1,5 points)

-
-
-

3.2 - Indiquer trois inconvénients du pain blanc sur le plan nutritionnel. (1,5 points)

-
-
-

3.3 - Relever trois informations justifiant que le pain complet a plus d'intérêts nutritionnels que le pain blanc. (1,5 points)

-
-
-

3.4 - Justifier l'intérêt pour le consommateur de choisir un pain complet labellisé « agriculture biologique ». (0,5 point)

-
-
-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

À partir de vos connaissances :

3.5 - Citer un rôle des fibres dans l'organisme.

(0,5 point)

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

La farine contient des glucides complexes (amidon) énergétiques.

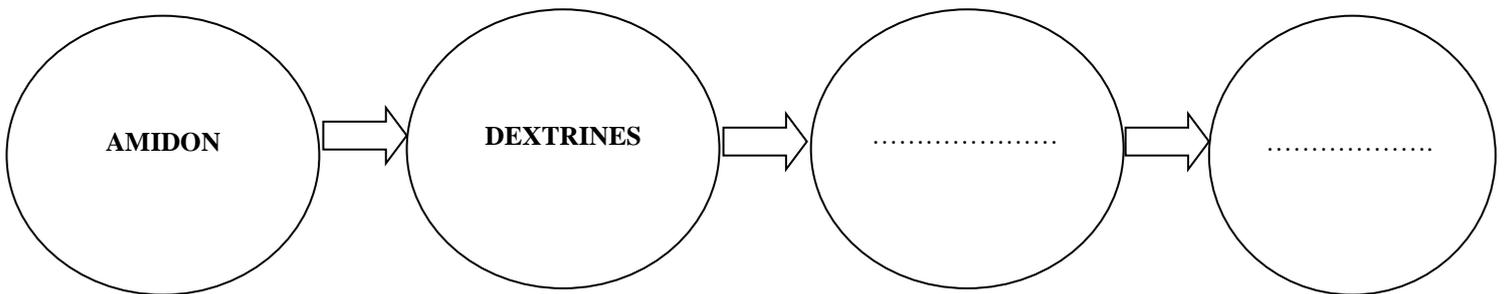
3.6 - Nommer les deux autres constituants énergétiques retrouvés dans les produits de boulangerie.

(1 point)

-
-

3.7 - Préciser le résultat de l'hydrolyse de l'amidon en complétant le schéma présentant les différentes étapes ci-dessous.

(2 points)



3.8 - Nommer les deux molécules intervenant dans la réaction de Maillard.

(2 points)

-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

3.9 - Citer deux effets de la réaction de Maillard sur le produit fini.

(2 points)

-
-

3.10 - Associer les termes suivants aux définitions proposées :

(2 points)

Goût, Arôme, Odeur, Flaveur

- Propriété perceptible par la voie rétro-nasale lors de la digestion :
- Sens permettant de percevoir les saveurs :
- Ensemble des sensations olfactives et gustatives lors de la dégustation :
- Perception des molécules volatiles :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Hygiène

La surveillance de l'état de santé du personnel est une mesure préventive indispensable pour limiter les contaminations.

À la suite d'une TIAC (Toxi-Infection Alimentaire Collective), votre collègue est dépisté porteur sain.

3.11 - Donner deux caractéristiques d'une TIAC. (1 point)

➤

➤

3.12 - Définir le terme porteur sain. (1 point)

.....

.....

.....

3.13 - Nommer deux micro-organismes pathogènes responsables de TIAC. (2 points)

➤

➤

Les facteurs pouvant être à l'origine de la contamination sont classés en cinq familles désignées par les 5M.

3.14 - Préciser la signification de chacun des M. (2,5 points)

- M.....

- M.....

- M.....

- M.....

- M.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) est un document de référence consultable sur internet.

3.15 - Préciser le rôle du GBPH. (1 point)

.....
.....

Vous êtes chargé de réceptionner les matières premières qui sont livrées au Fournil rochelais.

3.16 - Indiquer trois points de contrôle à la réception des matières premières afin de garantir la qualité sanitaire de vos produits. (1,5 points)

-
-
-

3.17- Proposer trois autres mesures préventives permettant de limiter les risques de contamination au cours de votre activité professionnelle. (1,5 points)

-
-
-

Pour vos fabrications de viennoiseries, vous utilisez des ovo-produits.

3.18 - Indiquer deux précautions à prendre concernant la conservation de ces produits. (1 point)

-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

La levure de boulanger est indispensable pour vos fabrications.

3.19 - Indiquer le nom scientifique de la levure de boulanger. (1 point)

.....

3.20 - Préciser à quelle famille de micro-organismes appartient la levure. (0,5 point)

.....

3.21 - Nommer le mode de reproduction des levures. (0,5 point)

.....

3.22 - Citer les produits issus de la fermentation permettant : (2 points)

- d'assurer la levée de la pâte :
- d'assurer le dégagement aromatique :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

PARTIE 4 : CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE (20 points)

Connaissance de l'entreprise de boulangerie et de son environnement économique, juridique et social.

Gestion de l'entreprise (6 points)

4.1 - Calculer le coût matières d'une pétrissée (arrondir à 2 décimales). (2 points)

MATIÈRES PREMIÈRES	QUANTITÉ (KG)	PRIX UNITAIRE (KG)	MONTANT HT
Farine T 65	9	0,70 €	
Farine de seigle	1	1,30 €	
Eau	7	0,02 €	
Pâte fermentée	4	0,65 €	
Sel	0,200	0,75 €	
Levure	0,050	5,00 €	
Améliorant	0,100	24,00 €	
TOTAL COÛT MATIÈRES HT			

4.2 - Avec cette pâte, vous réalisez 60 baguettes de campagne. Calculer le coût matières unitaire d'un pâton. Détailler les calculs et arrondir à 2 décimales. (1 point)

4.3 - Calculer le prix de vente HT, le montant de TVA (5,5 %) et le prix de vente TTC après application d'un coefficient multiplicateur de 4,5. Détailler les calculs et arrondir à 2 décimales. (3 points)

- prix de vente HT :
- montant de la TVA :
- prix de vente TTC :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

L'aspect commercial (3 points)

Afin d'élargir la clientèle du fournil rochelais, monsieur JEAN veut diversifier sa production de pains. Il vous demande de le conseiller pour le lancement de nouveaux produits.

4.4 - Indiquer deux moyens lui permettant de connaître les attentes de ses clients. (1 point)

-
-

Monsieur JEAN a élaboré une nouvelle recette de pain individuel à base de farine complète.

4.5 - Citer deux actions de promotion que M. JEAN peut mettre en place lors du lancement de ses nouveaux pains. (1 point)

-
-

4.6 - Proposer deux canaux de communication permettant de faire connaître les nouveaux produits. (1 point)

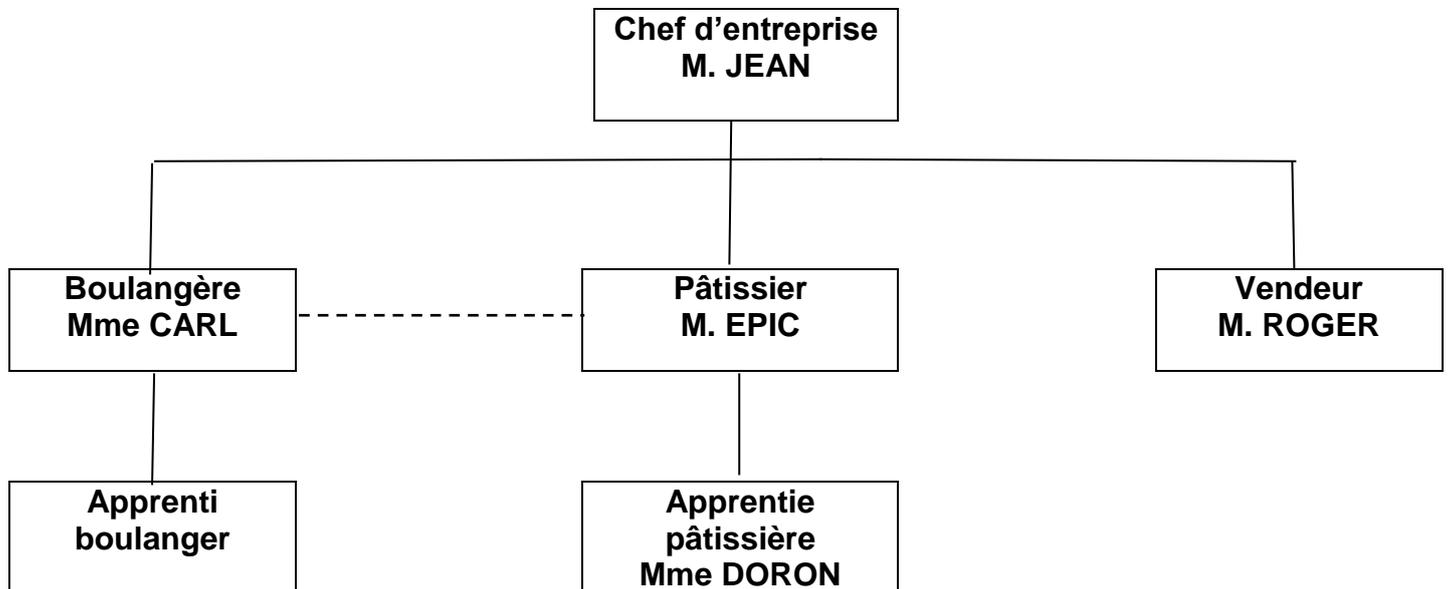
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

L'organisation de l'entreprise (4 points)

Suite à votre arrivée dans l'entreprise, Monsieur JEAN a mis à jour le livret d'accueil. Il vous demande de lire le DOCUMENT 1, puis de répondre aux questions posées.

DOCUMENT 1



4.7 - Nommer la représentation schématique présentée dans le DOCUMENT 1. **(1 point)**

.....

4.8 - Indiquer le supérieur hiérarchique de M. ROGER. **(1 point)**

.....

4.9 - Nommer le(s) subordonné(s) hiérarchique(s) de M. EPIC. **(1 point)**

.....

4.10 - Qualifier le lien professionnel qui relie Mme CARL à M. EPIC. **(1 point)**

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Les activités (7 points)

4.11 - Associer le type d'entreprise à sa définition en les reliant.

(4 points)

Types d'entreprise		Définition	
Boulangerie artisanale	●	●	Point de vente qui assure uniquement la dernière étape de fabrication du pain.
Boulangerie industrielle	●	●	Entreprise commerciale, de plus de 10 salariés, qui comprend un service de fabrication du pain.
G.M.S.	●	●	Entreprise de boulangerie, de moins de 10 salariés, qui assure sur place toutes les étapes de la fabrication du pain.
Terminal de cuisson	●	●	Entreprise de boulangerie dans laquelle la production de masse est entièrement automatisée.

4.12 - Donner la signification du sigle G.M.S.

(1 point)

G M S

Le fournil rochelais est une EURL.

4.13 - Nommer deux autres statuts juridiques possibles pour une entreprise.

(2 points)

-
-