

NE RIEN ECRIRE 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 style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
Note	Appréciation du correcteur

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

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

SESSION 2024

ÉPREUVE E2 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Durée : 2 heures

Coefficient : 3

SUJET

Le dossier questions-réponses comporte 15 pages numérotées de 1/15 à 15/15.

Assurez-vous que le dossier qui vous est remis est complet.

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

L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collègue » est autorisé.

		Parties	Note
La culture professionnelle	21,5 points	S1.7.2 : Les appellations officielles	Question 1.1 <i>page 3</i>
		S1.2.1 : Les pains de régime	Question 1.2 <i>page 3</i>
		S1.5.1 : Le matériel	Question 1.3 <i>page 4</i>
		S1.2.1 : Les pains à caractère nutritionnel	Question 1.4 <i>page 5</i>
		S1.3.1 : Les acteurs de la filière	Question 1.5 <i>page 6</i>
		S1.6.1 : Les supports écrits et numériques	Question 1.6 <i>page 7</i>
Les matières premières	19 points	S2.7.3 : Les produits de substitution du lait	Question 2.1 <i>page 8</i>
		S2.5.4 : Les ovoproduits	Question 2.2 <i>page 8</i>
		S2.5.3 : Le beurre	Question 2.3 <i>page 9</i>
		S2.3.2 : Autres farines et graines	Question 2.4 <i>page 9</i>
		S2.4.4 : Les produits d'addition	Question 2.5 <i>page 10</i>
Les techniques et le matériel professionnelle	19,5 points	S3.2.3 : Les différentes méthodes de fermentation	Question 3.1 <i>page 11</i>
		S3.2.3 : L'évolution du pain après cuisson	Question 3.2 <i>page 13</i>
		S3.3.1 : La fabrication de la viennoiserie	Question 3.3 <i>page 14</i>

TOTAL sur 60 points →

BP BOULANGER	ÉPREUVE E2	Durée : 2 heures	SUJET	Page 1/15
Session 2024	24SP-BP BOUL U21	Coefficient : 3		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Présentation de la situation professionnelle

Suite à une étude de marché, Mr Bernard souhaite s'installer dans une station thermale.

Son étude de marché a révélé que sa future clientèle aimerait des pains « bon pour la santé » à caractère nutritionnel ou de régime.

Il proposera tout de même du pain de Tradition, Courant et Campagne afin d'avoir des « produits d'appel ».

Mr Bernard vous a engagé et vous aurez en charge toute la gamme viennoiserie, snacking et pains.

Il est soucieux d'une meilleure assimilation des nutriments pour sa clientèle et vous confie la mission d'élaborer des nouveaux pains en incorporant diverses pré-fermentations.

Une demande de diététicien vous sera faite sur des viennoiseries sans lactose.

Vous serez, pour finir, en charge du suivi qualité et de la traçabilité des produits.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1^{ère} partie :

La culture professionnelle

Question 1.1

Note obtenue →

Les appellations « Pain de Tradition Française ». En 1993, un décret définit le Pain de Tradition Française. Quelle est la réglementation pour apposer l'appellation « Pain de Tradition Française ». Donner quatre réponses.

-
-
-
-

Question 1.2

Note obtenue →

Afin de proposer la gamme de pain la plus large possible, vous proposez à M. Bernard une nouvelle gamme de pain : « Des pains de régimes ». Argumenter votre proposition en mettant en valeur pour chaque pain l'intérêt de le proposer et justifier votre choix

Pain sans gluten :

Pain sans sel :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Question 1.3

Note obtenue →

Le laboratoire étant neuf, vous devez choisir le nouveau matériel.

1.3.1 : Citer les différents types de pétrin, donner 2 avantages et 2 inconvénients.

Types de pétrins	Avantages	Inconvénients

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.3.2 Calculer la quantité de farine et d'eau maximum dans un pétrin de 300l par rapport aux données constructeurs.
Sélectionner un pétrin, justifier votre choix.

Question 1.4

Note obtenue →

Le pain au son d'avoine comme tous les autres pains riches en fibres apporte aussi de l'acide phytique. Citer une méthode de fermentation appropriée et une précaution qui peuvent être mis en place par le boulanger pour rendre les pains plus digestes.

.....
.....

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Question 1.6

Note obtenue →

Afin de contrôler la salubrité de ses sandwiches, vous suggérez à votre employeur de mettre en place une méthode de traçabilité des matières premières.

Avec les éléments fournis en annexe1 (page 15) :

Etablir sous forme d'un tableau une fiche de traçabilité.

Compléter cette fiche avec la traçabilité de deux matières premières à risques proposées sur l'annexe.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} partie :

Les matières premières

Question 2.1

Note obtenue →

Les diététiciens du centre thermal vous demandent de leur proposer une recette de crème pâtissière sans lait. Indiquer les ingrédients et les recettes à partir de 1 litre.

Ingrédients	Quantités

Question 2.2

Note obtenue →

Citer les principaux rôles des ovoproduits. Justifier l'utilisation des ovoproduits dans une fabrication.

Citer 3 Rôles :

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

Citer 2 avantages de l'utilisation des ovo produits :

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Question 2.3

Note obtenue →

Pour la fabrication de certaines viennoiseries le beurre est un ingrédient primordial.

Citer deux rôles d'un beurre d'incorporation et deux rôles d'un beurre de tourage dans une préparation.

Beurre incorporation :

Beurre de tourage :

Question 2.4

Note obtenue →

Citer 4 farines d'autres céréales que le blé avec gluten.

-
-
-
-

Citer 4 farines sans gluten.

-
-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Question 2.5

Note obtenue →

Deux produits correcteurs permettent d'améliorer une fermentation peu active. Les amylases et la farine de malt. Expliquez l'influence de ces produits.
A quelle catégorie appartiennent ces produits correcteurs ?

Produits correcteurs	Catégorie	Influence

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3^{ème} partie :

Les Techniques et le Matériel Professionnel

Question 3.1

Note obtenue →

M. Bernard est vraiment enthousiaste, votre proposition de fabrications de pain de tradition sur pré-fermentation entre dans le cadre de produits de qualités. Il vous demande de choisir entre une méthode de fermentation sur poolish ou sur levain et d'argumenter votre choix.

3.1.1 Compléter le tableau suivant :

Méthode de fermentation	Caractéristiques
Poolish	
Levain Naturel	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Question 3.3

Note obtenue →

Vous devez choisir une méthode de travail en différé entre le pointage bac, le pré poussé bloqué et la pousse lente pour des fournées de pain de tradition française, pain courant français et pains de campagne.

Justifier une méthode de travail pour chaque production.

Production	Méthode de travail en différé	Justifications
Pains de tradition Française		
Pain courant français		
Pain de campagne		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 1 :

L'OEUF DES COLLINES
26260 ARTHEMONAY Tél. 04 75 45 66 75
FR.26.014.052

Code 3 = Oeufs de poules élevées en cage
FR = Oeufs pondus en France
3 lettres d'identification de l'élevage
N° du bâtiment

PONDUS EN FRANCE

Produit en France. Contribuant au bien-être animal

L 360

Client: PRO DELICES MABLY
Cat.: A
Lot: 3FRICW06
DCR: 23/10/14



A conserver au réfrigérateur après achat
A consommer de préférence avant le : Voir DCR

Matières premières

Numéro de lot

D.L.C ou D.C.R.

Estampille

Roquefort au lait cru de brebis. Appellation d'Origine Protégée. 32% de mat. gr. dans le produit fini. Roquefort di latte crudo di pecora. Denominazione di Origine Protetta. 32% di grassi sul latte casso. Ροκφόρ από κνυπό γάλα πρόβειο.

Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης. 32% λίπος επί του τελικού προϊόντος.

Valore energetico e nutrizionali espressive per / Informazioni nutrizionali - valori medi per / Ενέργεια και θρεπτικά αξία ανά 100 g: Energia / Valore energetico / Calorie: 1507 kcal (630 kcal) - Proteine / Proteins / Πρωτεΐνες: 18 g - Glucidi / Carboidrati / Υδατάνθρακες: 0 g - Lipidi / Grassi / Λίπος: 32 g - CE / FNLI: Les valeurs sont exprimées par rapport aux Rapports Nutritionnels Journaliers (Unité adulte: 2500 kcal). CE / FDA: La Qualité giornaliera indicata per un adulto è basata su una dieta che prevede un apporto medio giornaliero di 2000 kcal. CE / FNLI: Οι τιμές αναφέρονται ως ο μέσος ημερήσιος προσλαμβανόμενος ενήλικας (2000 kcal).

Fabrique en France pour / Prodotto in Francia da / Παρασκευάστηκε στη Γαλλία (Site FR: L'Oréal - 12260 Breconnet - France pour / Numero verde 800-650650 Tpl. 001 852 5000 8762940

16.12.14
EKO482



150g e

EMMENTAL RAPE 45% m.gr e.s
TERRES DE FRAÎCHEUR

45% de matière grasse dans extrait sec soit 29% de matière grasse dans produit fini
Ingrédients: L'AIT pasteurisé ferments lactiques, sel, présure antiagglomérant: amidon de pomme de terre
Conditionné dans une atmosphère protectrice.

A consommer de préférence avant le: **15/11/14** a 3 - 7 °C

Poids net: **1000 g**



FFP, John Cockerillstraat 87, B- 3920 Lommel
Prod **11 09 14** LOT Lr **254 (9:45)**

André Bazin
LARDON CRU FUME 5X5X25
2KG SURGELE IQF

Distribue par SOCIETE ANDRE BAZIN 70300 BREUCHES LES LUXEUIL

Date de surgélation : 08/04/2014
A consommer de préférence avant le : 08/04/2015
LOT : 326851

Poids Net (kg) : 2.000 GTIN : 33240650015070
Nombre de pieces : 1
A CONSERVER A-18 C
Ne jamais recongeler un produit décongelé

711200102 RB



18636922

INGREDIENTS: POITRINE DE PORC - SEL - DEXTROSE - AROME DE FUMEE - ACIDIFIANT: E330 - CONSERVATEURS: E316, E250

