

# ***CORRIGE***

## **CAP Boulanger**

### **EP1 : Préparation d'une production**

<b>I – Fiche Technique</b>	<b>8 points</b>
<b>II – Matières premières et équipements</b>	<b>6 points</b>
- Matières premières de base	3 points
- Autres matières premières	1 point
- Matières premières annexes	1 point
- Equipements	1 point
<b>III – Sciences appliquées</b>	<b>4 points</b>
1 <sup>ère</sup> partie	2 points
2 <sup>ème</sup> partie	2 points
<b>IV – Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social</b>	<b>2 points</b>

## II – MATIERES PREMIERES ET EQUIPEMENTS

### 1° MATIERES PREMIERES DE BASE

1) Citez les 2 étapes principales de la mouture du grain de blé ainsi que leur rôle.

1 point (0.25 point par réponse)

- LE BROYAGE . S'effectue dans un appareil qui permet de réduire le grain de blé par cisaillement
- LE BLUTAGE . Cette étape se fait avec un plansichter dont le rôle est de classer les produits issus du broyage selon la grosseur des particules

2) Indiquez la composition de la farine avec les pourcentages des différents composants.

2 points (0.25 point par réponse)

- |                          |             |
|--------------------------|-------------|
| ➤ eau                    | 16 %        |
| ➤ amidon                 | 65 à 70 %   |
| ➤ matières azotées       | 9 à 12 %    |
| ➤ sucre                  | 1 à 2 %     |
| ➤ matières grasses       | 1.3 à 1.5 % |
| ➤ matières minérales     | 0.5 à 0.6 % |
| ➤ matières cellulosiques | traces      |
| ➤ vitamines              | B PP E      |

### 2° AUTRES MATIERES PREMIERES

Citez deux rôles de l'acide ascorbique.

1 point (0.50 point par réponse)

- L'acide ascorbique est utilisé pour améliorer une faiblesse du gluten
- L'acide ascorbique améliore la tolérance des pâtes et permet d'obtenir des pains plus volumineux
- L'acide ascorbique a une action neutralisante sur les protéases

### 3° MATIÈRES PREMIÈRES ANNEXES

Citez deux rôles du sucre dans les produits de viennoiseries.

1 point (0,5 point par réponse)

- influence grâce à la réaction de Maillard la coloration des produits à la cuisson
- améliore la fermentation des pâtes en nourrissant la levure
- participe au goût du produit fini
- influence les propriétés plastiques de la pâte

### 4° EQUIPEMENTS

1 point

Appareil pour diminuer la température de l'eau : refroidisseur d'eau

### III – SCIENCES APPLIQUEES

#### 1<sup>ère</sup> PARTIE

- 1) Quelles sont les différences nutritionnelles non énergétiques entre ces deux pains ?  
0,5 point (2 x 0,25 pt)  
Le pain complet contient plus de fibres et plus de calcium que le pain blanc.
- 2) Préciser le rôle du calcium dans l'organisme : 0,25 point  
Fortifier les os.
- 3) Préciser les constituants énergétiques contenus dans le pain complet : 0,75 point (3 x 0,25 pt)
- Les glucides,
  - Les protides,
  - Les lipides.

#### 2<sup>e</sup> PARTIE

- 1) Compléter le tableau suivant : 1,5 point (6 x 0,25 pt)

	<b>Indication relevée sur la plaque</b>	<b>Signification</b>
exemple	50 Hz	Fréquence mesurée en Hertz
1	380 V	Tension mesurée en Volt
2	1,8 A	Intensité mesurée en Ampère
3	0,55 KW	Puissance mesurée en Watt
4	CE	Appareil conforme aux normes Européennes

- 2) Indiquer deux risques électriques liés à une mauvaise utilisation de cet appareil : 0,5 point (2 x 0,25 pt)
- Electrocutation,
  - Incendie,
  - Court-circuit...
- 3) Citer deux dispositifs de sécurité électrique pour cet appareil : 0,5 point (2 x 0,25 pt)
- La prise de terre,
  - Le bouton d'arrêt d'urgence ou bouton coup de poing,
  - Le disjoncteur ....

## IV - CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL

La fiche de stock :

1 point (0,25 pt par ligne)

Nom de l'article : Farine tradition										
Référence de l'article : FT 245										
Date	Libellés	Entrées			Sorties			Stock		
		Q	P.U	M	Q	P.U	M	Q	P.U	M
12/01	Stock initial							400	0,60	240,00
13/01	Bon entrée 25	300	0,70	210,00				400 300	0,60 0,70	240 210
14/01	Bon sortie 12				250	0,60	150,00	150 300	0,60 0,70	90,00 210,00
15/01	Bon sortie 13				150 50	0,60 0,70	90,00 35,00	250	0,70	175,00

Votre employeur a reçu le document (voir sujet)

1 point

1) Cette facture concrétise un contrat. Lequel ? (0,25 point)

un contrat de vente (ne pas admettre « facture »)

2) Quel en est l'objet ? (0,25 point)

la vente d'un batteur mélangeur (admettre batteur mélangeur seulement)

3) Quelles sont les deux parties au contrat ? (0,5 point)

- SARL LEMET

- Boulangerie DUVAL

(admettre vendeur – acheteur)