

Académie :	Session :	
Examen ou concours :	Série* :	
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :	
Épreuve/sous-épreuve :		
NOM		
<small>(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)</small>		
Prénoms :	n° du candidat	<input type="text"/>
Né(e) le :	<small>( le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</small>	
Examen :	Série* :	
Spécialité/option :		
Repère de l'épreuve :		
Épreuve/sous-épreuve :		
<b>Note / 20</b>	Appréciation du correcteur ( uniquement s'il s'agit d'un examen )	
<input type="text"/>	:	
Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.		

NE RIEN  
ÉCRIRE  
DANS CE  
CADRE

SESSION JANVIER 2004

## CAP Boulanger

### EP1 : préparation d'une production

Durée : 2 h – Coefficient : 4

Ce sujet comporte 4 parties :	Points attribués	
	Questions	Candidat
<b>I- Fiche technique</b>	<b>8</b>	
<b>II- Matières premières et équipements</b>	<b>6</b>	
<b>III- Sciences appliquées</b>	<b>4</b>	
<b>IV- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social</b>	<b>2</b>	

Les réponses sont à rédiger sur les documents.  
A l'issue de l'épreuve, vous rendrez, dans l'ordre,  
l'ensemble des feuillets numérotés de 1 à 10.

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

## II – MATIERES PREMIERES ET EQUIPEMENTS

### ***1° MATIERES PREMIERES DE BASE***

**(3 points)**

Votre employeur, Monsieur DUVAL, vous emmène visiter le salon de la boulangerie, et notamment, le stand de son meunier. Vous en profitez pour questionner celui-ci sur la fabrication de la farine.

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

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

<b>BOULANGER</b>	<b>EP1 Préparation d'une production</b>	<b>SUJET</b>
Janvier 2004	Coefficient : 4	Page 3/9

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

Le meunier vous indique les différents composants de la farine.

2) Précisez la composition de la farine type 55 avec les pourcentages des différents composants :

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

**2° AUTRES MATIERES PREMIERES**

**(1 point)**

Pour corriger certains défauts de sa farine, le meunier vous explique qu'il peut incorporer des produits correcteurs comme, par exemple, l'acide ascorbique.

Citez deux rôles de l'acide ascorbique :

- .....
- .....
- .....
- .....

<b>BOULANGER</b>	<b>EP1 Préparation d'une production</b>		<b>SUJET</b>
Janvier 2004	Coefficient : 4	Durée : 2 h	Page 4/9

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

**3° MATIÈRES PREMIÈRES ANNEXES**

**(1 point)**

Le meunier offre un café à ses visiteurs. Votre employeur en profite pour vous expliquer le rôle du sucre dans les produits de viennoiseries.

Citez deux rôles du sucre dans les produits de viennoiseries :

- .....
- .....
- .....
- .....

**4° EQUIPEMENTS**

**(1 point)**

Pour résoudre les problèmes rencontrés lors de la canicule de l'été dernier, votre employeur désire acheter un appareil lui permettant de diminuer la température de l'eau afin d'obtenir des pâtes plus fraîches en fin de pétrissage. Quel est ce matériel ?

.....

<b>BOULANGER</b>	<b>EP1 Préparation d'une production</b>	<b>SUJET</b>
Janvier 2004	Coefficient : 4	Page 5/9

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

### III – SCIENCES APPLIQUEES

#### *1<sup>ère</sup> PARTIE*

(1,5 point)

De retour dans l'entreprise, vous devez fabriquer du pain blanc et du pain complet.

Le tableau suivant vous donne la composition partielle de ces deux pains.

Composition partielle (valeurs pour 100 g de pain)						
	G	P	L	Na	Ca	Fibres
Pain complet	50g	9g	2g	600mg	100mg	8,5g
Pain blanc	55g	9g	1,5g	600mg	50mg	2,5g

1) Quelles sont les différences nutritionnelles non énergétiques entre ces deux pains ? (0,5 pt)

.....  
.....

2) Précisez le rôle du calcium dans l'organisme : (0,25 pt)

.....

3) Indiquez les constituants énergétiques contenus dans le pain complet : (0,75 pt)

- .....  
- .....  
- .....

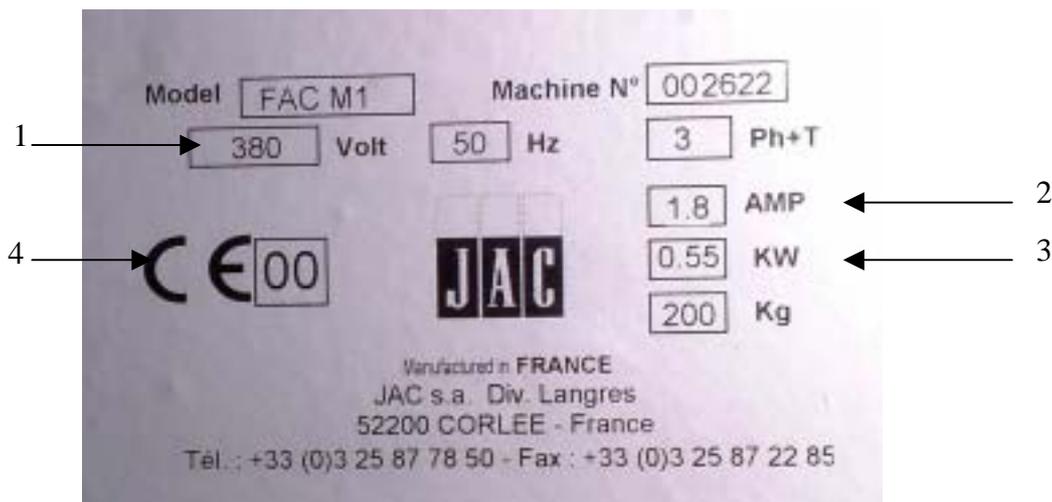
<b>BOULANGER</b>	<b>EP1 Préparation d'une production</b>	<b>SUJET</b>
Janvier 2004	Coefficient : 4	Page 6/9

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

**2<sup>e</sup> PARTIE**

**(2,5 points)**

Durant votre journée de travail, vous êtes amené à utiliser la façonneuse dont la plaque signalétique est la suivante :



1) Complétez le tableau suivant : (1,5 pt)

	Indication relevée sur la plaque	Signification
<i>exemple</i>	50 Hz	<i>fréquence mesurée en Hertz</i>
1	380 V	..... mesurée en .....
2	1,8 A	..... mesurée en .....
3	0,55 KW	..... mesurée en Watt
4	CE	.....

2) Indiquez deux risques électriques liés à une mauvaise utilisation de cet appareil : (0,5 pt)

- ..... - .....

3) Citez deux dispositifs de sécurité électrique pour cet appareil : (0,5 pt)

- ..... - .....

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

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

Votre employeur vous demande maintenant de tenir les fiches de stock à jour et vous fournit les renseignements suivants concernant la farine « tradition » référence FT 245.

- 12/01 : stock initial : 400 kg à 0,60 euros le kilogramme
- 13/01 : bon d'entrée n° 25 : 300 kg à 0,70 euros le kilogramme
- 14/01 : bon de sortie n° 12 : 250 kg
- 15/01 : bon de sortie n° 13 : 200 kg

Complétez la fiche de stock ci-dessous selon la méthode du « premier entré, premier sorti ».(1 point)

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

<b>BOULANGER</b>	<b>EP1 Préparation d'une production</b>	<b>SUJET</b>
Janvier 2004	Coefficient : 4	Page 8/9

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

**SARL LEMET**  
**Rue de la liberté**  
**80000 AMIENS**  
N° SIRET 789 456 123 00014  
Capital : 8 000 euros

**FACTURE n° 147**

Référence pièce : F123  
Code client :411004  
Date : 06/01/2004  
Mode de paiement : lettre de  
change à 30 jours

Boulangerie DUVAL  
Rue de la Préfecture  
02100 SAINT QUENTIN

Référence	Désignation	Quantité	PU brut	Remise	PU net	Montant HT
BM 305	Batteur mélangeur	1	3085,00	-	3085,00	3085,00
Total HT						3085,00
Total TVA (19,6 %)						604,66
NET A PAYER						3689,66

Vous examinez le document ci-dessus adressé à votre employeur et répondez aux questions : **(1 point)**

1) Cette facture concrétise un contrat. Lequel ?

.....

2) Quel en est l'objet ?

.....

3) Quelles sont les deux parties au contrat ?

- .....

- .....

<b>BOULANGER</b>	<b>EP1 Préparation d'une production</b>	<b>SUJET</b>
Janvier 2004	Coefficient : 4	Page 9/9