

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

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

### **CAP BOULANGER – ÉPREUVE EP1 – PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION**

Toutes les pages du présent sujet sont à rendre avec la copie, y compris celles qui ne seront pas traitées.

L'usage de la calculatrice est autorisé.

### **BARÈME**

PARTIES DU SUJET	BARÈME ET NOTE OBTENUE
<b><u>1<sup>ère</sup> partie</u></b>	
▪ 1.1. Établir la fiche technique de la commande	...../ 32 points
▪ 1.2. Exprimer des connaissances sur les matières premières	...../ 20 points
▪ 1.3. Exprimer des connaissances sur les équipements	...../ 4 points
<b>Total de la 1<sup>ère</sup> partie</b>	<b>...../ 56 points</b>
<b><u>2<sup>ème</sup> partie</u></b>	
▪ 2. Exprimer des connaissances sur les sciences appliquées	...../ 16 points
<b>Total de la 2<sup>ème</sup> partie</b>	<b>...../ 16 points</b>
<b><u>3<sup>ème</sup> partie</u></b>	
▪ 3. Exprimer des connaissances sur les éléments comptables de l'entreprise	...../ 8 points
<b>Total de la 3<sup>ème</sup> partie</b>	<b>...../ 8 points</b>
<b>TOTAL GÉNÉRAL</b>	<b>...../ 80 points</b>

<b>CAP BOULANGER</b>	Code : 500 22132	Session 2013	SUJET
ÉPREUVE : EP1 – Préparation d'une production	Durée : 2 heures	Coefficient : 4	Page 1 sur 12

## **NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

Vous réalisez une période d'essai en tant qu'ouvrier boulanger à la boulangerie « Le pétrin de Jarnac » à Grenoble.

Madame ACARIAN, la propriétaire, vous demande de confectionner du pain de tradition et du pain de campagne ainsi que de la viennoiserie.

Elle vous communique la fiche d'identité de l'entreprise et vous confie diverses activités administratives.

### **FICHE D'IDENTITÉ**

#### **BOULANGERIE « Le Pétrin de Jarnac »**

75, Rue de la Cymaise  
38100 GRENOBLE

Gérant : Madame ACARIAN

S.A.R.L. au capital de 15 000 €

Tél : 04...xx.xx.xx.xx

RCS : Grenoble B 369 321 168

Code NAF : 1071 C

Chiffre d'affaires 2012 : 352 500 €

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 1.1. RÉALISER LES COMMANDES SUIVANTES :

### COMMANDE

Établir les fiches techniques de la commande en prenant en compte les éléments suivants :

#### ❖ Pain de tradition française :

- Sur pâte fermentée.
- Pétrissage amélioré sur pétrin à axe oblique.

Commande	Masse cuite unitaire	Masse unitaire de pâte	Masse de pâte par catégorie en g
10 ficelles	125 g	175 g	
15 baguettes	250 g	350 g	
4 bâtards	220 g	330 g	
10 pains longs	400 g	550 g	
3 boules	1000 g	1200 g	
<b>TOTAL</b>			

#### ❖ Pain de campagne :

- Sur pâte fermentée.
- Pétrissage au batteur.

Commande	Masse cuite unitaire	Masse unitaire de pâte	Masse de pâte par catégorie en g
8 bâtards	300 g	450 g	
5 boules	500 g	650 g	
<b>TOTAL</b>			

#### ❖ Pâte levée feuilletée (croissants):

- Pétrissage mécanique

Commande	Masse unitaire de pâte	Masse de pâte par catégorie en g
36 croissants	65 g	
<b>TOTAL</b>		

#### ❖ Pâte levée (pains au lait):

- Pétrissage mécanique

Commande	Masse unitaire de pâte	Masse de pâte par catégorie en g
11 boules	50 g	
10 navettes	60 g	
3 couronnes	300 g	
<b>TOTAL</b>		

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## FICHE TECHNIQUE

### Pain de tradition française

Indiquer les quantités de matières premières nécessaires et compléter le procédé de fabrication, pour la commande.

Ingrédients	Quantités de base	Quantités à mettre en œuvre
<b>TOTAL</b>		

### Procédé de fabrication

Températures		Durées	
De base	..... °C	Pétrissage : 1 <sup>ère</sup> vitesse	
Du fournil	22 °C	Pétrissage : 2 <sup>ème</sup> vitesse	
De la farine	21 °C	Durée du pointage	
De l'eau	..... °C	Durée d'apprêt	
De la cuisson	..... °C	Durée de cuisson	

### Pain de campagne

Indiquer les quantités de matières premières nécessaires et compléter le procédé de fabrication, pour la commande.

Ingrédients	Quantités de base	Quantités à mettre en œuvre
<b>TOTAL</b>		

### Procédé de fabrication

Températures		Durées	
De base	..... °C	Pétrissage : 1 <sup>ère</sup> vitesse	
Du fournil	22 °C	Pétrissage 2 <sup>ème</sup> vitesse	
De la farine	21 °C	Durée du pointage	
De l'eau	..... °C	Durée d'apprêt	
De la cuisson	..... °C	Durée de cuisson	



# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 1.2. EXPRIMER DES CONNAISSANCES SUR LES MATIERES PREMIERES

1.2.1. Citer les composants du grain de blé ainsi que leur pourcentage.

Composants	Pourcentage
.....	.....
.....	.....
.....	.....

1.2.2. Des clients demandent la spécificité du pain de Tradition Française.  
Renseigner les clients en leur donnant la définition de l'appellation « farine de tradition française ».

.....

.....

.....

1.2.3. Le sel est un ingrédient essentiel lors de la confection du pain, indiquer quatre rôles majeurs du sel dans une pâte.

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

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**1.2.4.** Citer quatre adjuvants autorisés qui permettent de corriger les défauts d'une farine.

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

**1.3. EXPRIMER DES CONNAISSANCES SUR LES EQUIPEMENTS**

**1.3.1.** Citer quatre types de fours à chauffage indirect.

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

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 2. EXPRIMER DES CONNAISSANCES SUR LES SCIENCES APPLIQUEES

### 2.1. Nutrition

Madame ACARIAN renseigne une cliente sur la nature des constituants alimentaires des croissants.

Produit	Valeur énergétique	Lipides	Protides	Glucides
Croissant ordinaire	528 kilojoules	2,4 g	3,7 g	22 g
Croissant au beurre	890 kilojoules	8,8 g	3,7 g	29 g

A partir du document ci-dessus :

**2.1.1.** Identifier le constituant alimentaire caractéristique des croissants.

.....

**2.1.2.** Indiquer le rôle de ce constituant alimentaire.

.....

**2.1.3.** Citer le type de croissant dont la valeur énergétique est la plus élevée et justifier la réponse en comparant les constituants alimentaires.

Croissant qui a la valeur énergétique la plus élevée : .....

Justification : .....

.....

**2.1.4.** Indiquer le nom et le rôle du constituant alimentaire caractéristique du beurre.

• Nom du constituant : .....

• Rôle du constituant : .....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**2.1.5.** Indiquer les transformations physico-chimiques subies par les constituants alimentaires des croissants, lors de leur fabrication, en cochant la ou les case(s) correspondante(s) dans le tableau ci-dessous.

Constituants alimentaires	Transformations physico-chimiques				
	Fusion	Réaction de Maillard	Destruction	Formation d'un empis	Coagulation
Glucides					
Vitamines du groupe B					
Lipides					
Protides					

## 2.2. AMÉNAGEMENT ET EQUIPEMENT DES LOCAUX PROFESSIONNELS.

Vous disposez du modèle de four, ci-dessous, dans votre laboratoire.



Source : Internet : four professionnel à convection forcée

**2.2.1.** Nommer le dispositif qui produit de la chaleur dans cet appareil électrique.

.....

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**2.2.2.** Expliquer le phénomène permettant la production de chaleur.

.....  
.....

**2.2.3.** Indiquer la transformation énergétique liée au fonctionnement de ce four.

.....  
.....

**Cet appareil est équipé d'une turbine pour permettre la convection forcée**

**2.2.4.** Préciser l'intérêt de cette turbine.

.....  
.....

**2.2.5.** Énoncer deux consignes d'utilisation du four permettant d'effectuer des économies d'énergie.

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

**2.2.6.** Donner deux risques liés à l'utilisation de l'électricité.

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

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

### 3. EXPRIMER DES CONNAISSANCES SUR L'ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE JURIDIQUE ET SOCIAL DE L'ENTREPRISE

#### 3.1. INITIATION COMPTABLE

3.1.1. A partir des bons d'entrée et de sortie des raisins de Corinthe, compléter la fiche de stock du mois de mai selon la méthode du **PEPS**.

**Bon de sortie n° 122**

Date : 10/05/13

Quantité : 35 kg

**Bon d'entrée n° 50**

Date : 18/05/13

Quantité : 45 kg    Prix unitaire : 7,90 €

#### Document 1 (à compléter)

FICHE DE STOCK										
<b>PRODUIT : RAISINS DE CORINTHE</b> <b>Méthode : P.E.P.S.</b>										
DATES	Opération	ENTREES			SORTIES			STOCKS		
		Q <sup>té</sup>	Prix unit.	Montant	Q <sup>té</sup>	Prix unit.	Montant	Q <sup>té</sup>	Prix unit.	Montant
01/05	Stock initial							20	7,10	142,00
02/05	Bon d'Entrée n° 49	50	7,30	365,00				20 50	7,10 7,30	142,00 365,00
.....	.....				.....	.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....							.....	.....	.....

3.1.2. Donner la signification du sigle « P.E.P.S. » :

P.E.P.S. : .....

3.1.3. Indiquer le montant du stock au 02/05 en valeur et en quantité.

Valeur : .....

Quantité : .....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 3.2. Initiation juridique et sociale

A partir de la fiche d'identité de l'entreprise (page 2), et de vos connaissances, Madame ACARIAN vous demande de l'éclairer sur les points suivants.

3.2.1. Relever la raison sociale de l'entreprise.

.....

3.2.2. Indiquer le siège social de l'entreprise.

.....

3.2.3. Indiquer la forme juridique de l'entreprise ainsi que la signification du sigle.

.....

3.2.4. Expliquer la notion de « capital ».

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

3.2.5. Citer le nombre minimum d'associés nécessaire pour créer une SARL.

.....  
.....

3.2.6. Donner une définition du chiffre d'affaires.

.....  
.....