Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV©

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :
www.formav.co/explorer

Corrigé du sujet d'examen - BP Boulanger - E2 - Technologie professionnelle - Session 2023

Correction de l'épreuve E2 Technologie Professionnelle - Brevet Professionnel Boulanger

Session 2023

Durée : 2 heures

Coefficient : 3

1ère partie : La culture professionnelle

Question 1.1

Énoncé : Monsieur Bonnet souhaite réorganiser les locaux de production et vous demande de présenter les règles d'implantation à respecter (GBPH, marche en avant).

1.1.1 Signification de GBPH :

GBPH signifie *« Bonnes Pratiques d'Hygiène »*, ce qui fait référence à l'ensemble des directives et règles à suivre pour assurer une hygiène adéquate dans les locaux de production.

1.1.2 Principe de la marche en avant :

Le principe de la marche en avant consiste à organiser les étapes de production de manière linéaire pour éviter les croisements entre les étapes « propres » et « sales ». Cela signifie qu'il faut toujours aller d'un secteur propre vers un secteur sale afin de minimiser les risques de contamination.

1.1.3 Secteurs « propre » et « sale » :

Un secteur « propre » est celui où l'on effectue les tâches qui ne présentent pas de risque de contamination (préparation, finition, etc.), tandis qu'un secteur « sale » est celui où l'on traite des produits brut ou potentiellement contaminés (stockage des déchets, nettoyage). Il est crucial de respecter ces séparations pour garantir la sécurité alimentaire.

Question 1.2

Énoncé : Vous proposez de créer un laboratoire de Boulangerie indépendant et devez présenter trois éléments d'implantation en fonction des critères d'hygiène, ergonomie et sécurité.

Hygiène :

- Instaurer un lavage des mains obligatoire à l'entrée du laboratoire.
- Utiliser des surfaces de travail en inox, faciles à nettoyer et désinfecter.

Ergonomie :

- Prévoir des plans de travail à hauteur ajustable pour convenir à tous les utilisateurs.
- Organiser les équipements de manière logique pour minimiser les déplacements (proximité des outils et des matières premières).

Sécurité :

- Installer des systèmes d'extraction pour éviter les émanations dangereuses des fours.
- Équiper le laboratoire de sorties de secours clairement indiquées.

Question 1.3

Énoncé : Établir la fiche technique d’un sandwich rôti de bœuf, en indiquant deux précautions d'hygiène pour chaque ingrédient.

Ingrédients (hygiène) :

Précautions à prendre :

- **Tous produits :**
  - Assurer la propreté du plan de travail et des outils utilisés.
  - Utiliser des gants pour manipuler les produits alimentaires.
- **Rôtis de bœuf cuit en poche sous vide (500g) :**
  - Veiller à ne pas dépasser la date limite de consommation indiquée sur l’emballage.
  - Conserver les rôtis sous vide jusqu'à leur utilisation pour éviter toute contamination.
- **Tomates en vrac, Concombres, Carottes :**
  - Laver soigneusement les légumes avant de les utiliser.
  - Couper les légumes avec des couteaux propres et désinfectés.
- **Béarnaise en pot :**
  - Veiller à utiliser une cuillère propre pour servir la sauce.
  - Ne pas laisser le pot ouvert sur le plan de travail.
- **Pain aux graines :**
  - Utiliser du pain qui a eu le temps de refroidir avant le montage.
  - S’assurer que le pain est de bonne qualité, sans moisissures.

Question 1.4

Énoncé : Indiquer deux caractéristiques pour chaque logo de qualité rencontré sur les matières premières.

Labels :

- **AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) :**
  - Garantit un produit issu d’une région précise.
  - Assure un savoir-faire traditionnel reconnu.
- **AB (Agriculture Biologique) :**
  - Produit sans produits chimiques de synthèse ni OGM.
  - Méthodes de culture durables et respectueuses de l’environnement.

Question 1.5

Énoncé : Préparer un rappel des principes de la démarche HACCP pour vos collègues.

1.5.1 Signification de HACCP :

HACCP signifie *« Hazard Analysis Critical Control Point »*, qui se traduit par *« Analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise »*.

1.5.2 Les 7 étapes de la démarche HACCP :

1. Analyse des dangers.
2. Détermination des points critiques pour leur maîtrise (CCP).

3. Établissement des limites critiques pour chaque CCP.
4. Établissement d'un système de surveillance des CCP.
5. Établissement d'actions correctives.
6. Établissement de procédures de vérification.
7. Établissement de documents et enregistrements appropriés.

2ème partie : Les matières premières

Question 2.1

Énoncé : Préciser quatre critères qui permettent de classer les blés panifiables.

- Le taux de protéines : un taux élevé est préférable pour la panification.
- Le taux d'humidité : doit être contrôlé pour garantir une bonne conservation.
- La force boulangère : mesure de la capacité du blé à lever lors de la fermentation.
- La couleur du grain : un bon blé pour la panification est souvent plus blond.

Question 2.2

Énoncé : Indiquer deux intérêts de la classification des blés pour chaque acteur de la filière.

Agriculteurs :

- Optimisation des cultures en fonction de la demande marché.
- Accès à des subventions pour cultures de qualité reconnue.

Meuniers :

- Capacité à produire des farines sur mesure pour les boulangers.
- Amélioration des rendements en fonction des blés utilisés.

Boulangers :

- Assurance d'une qualité constante dans la production de pain.
- Possibilité de valoriser leur produit grâce à l'étiquetage de la qualité des ingrédients utilisés.

Question 2.3

Énoncé : Proposer deux arguments commerciaux pour les farines bise type 110 et de petit épeautre.

Farine bise T110 :

- Offre un goût plus rustique et authentique, attirant les consommateurs recherchant des produits traditionnels.
- Meilleure teneur en nutriments comparée à la farine blanche, impact positif sur la santé.

Farine de petit épeautre :

- Facile à digérer, idéale pour les consommateurs ayant des sensibilités alimentaires.
- Classification en tant que produit bio ou ancien séduisant un public soucieux de l'environnement.

Question 2.4

Énoncé : Classifier les composants d'améliorants, leur utilité en boulangerie.

Composant	Classification	Rôles
Mono et diglycérides d'acides gras	Émulsifiant	Améliore la texture de la pâte; Prolonge la durée de conservation du pain.
Acide ascorbique	Antioxydant	Renforce le gluten; Favorise la couleur croûte.
Alpha amylase	Enzyme	Améliore la fermentation; Accélère le processus de maturation de la pâte.

3ème partie : Les techniques et le matériel professionnel

Question 3.1

Énoncé : Citer deux critères de choix pour une diviseuse formeuse.

- Capacité de production en fonction des volumes nécessaires.
- Facilité de nettoyage et maintenance pour garantir l'hygiène.

Énoncé : Proposer deux avantages et deux inconvénients pour ce modèle de diviseuse.

Modèle	Avantages	Inconvénients
Diviseuse formeuse	• Permet un façonnage uniforme des pâtes. • Gain de temps lors de la mise en forme des produits.	• Coût d'achat plus élevé qu'une diviseuse classique. • Prise en main peut nécessiter une formation.

Question 3.2

Énoncé : Lister pour chaque défaut de pain, 5 causes possibles et corrections associées.

Défauts	Causes	Corrections ou précautions
Manque de volume	• Ingrédients de mauvaise qualité. • Malaxage insuffisant. • Fermentation non respectée. • Pain façonné trop serré. • Température de cuisson incorrecte.	• Utiliser des ingrédients de qualité. • Veiller à un temps de malaxage adéquat. • Respecter les temps de fermentation prévus. • Façonner le pain avec légèreté. • Contrôler la température du four.
Manque de coloration	• Temps de cuisson trop court. • Température du four trop basse. • Utilisation d'ingrédients sans colorant naturel. • Pâte trop humide. • Pas de vapeur dans le four.	• Augmenter le temps de cuisson selon les besoins. • Régler la température du four pour une meilleure cuisson. • Utiliser des farines adaptées pour la coloration. • Ajuster l'hydratation de la pâte. • Introduire de la vapeur dans le four au début de la cuisson.

Question 3.3

Énoncé : Donner deux raisons qui expliquent l’augmentation de volume à la cuisson des galettes des rois.

- La vapeur d'eau produite à la cuisson provoque une dilation de la pâte.
- La fermentation continue pendant la cuisson, produisant des gaz qui font lever la pâte.

Méthodologie et conseils

- **Gestion du temps :** Allouez le temps en fonction du coefficient des questions. Certaines nécessitent davantage de réflexion.
- **Clarté des réponses :** Soignez l'organisation de vos idées par la structuration en points et sous-points.
- **Précision technique :** Utilisez les termes techniques appropriés et définissez-les le cas échéant, surtout pour les questions sur l'hygiène.
- **Contrôle des réponses :** Relisez-vous pour repérer les incohérences ou les informations manquantes.
- **Utilisation des annexes :** N’hésitez pas à vous référer aux annexes si elles apportent des précisions nécessaires aux réponses.

© FormaV EI. Tous droits réservés.

Propriété exclusive de FormaV. Toute reproduction ou diffusion interdite sans autorisation.

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV© avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV©, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV© se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.