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

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

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 2023

## ÉPREUVE E2 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

**Durée : 2 heures** **Coefficient : 3**

Le dossier questions-réponses comporte 16 pages numérotées de 1/16 à 16/16.
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 collège » est autorisé.

| Parties | | |
|---|---|---|
| La culture professionnelle ***20.5 points*** | **S1.4.1 :** **Organisation de la production** | **Question 1.1** *page 3* |
| | **S1.5.1 :** **Le matériel** | **Question 1.2** *page 4* |
| | **S1.6.1 :** **Les supports écrits et numériques (mono et multi sites)** | **Question 1.3** *page 5* |
| | **S1.7.1 :** **Les normes et labels, les signes et sigles officiels de qualité dans le cadre de la règlementation** | **Question 1.4** *page 6* |
| | **S1.7.4 :** **La démarche HACCP** | **Question 1.5** *page 7* |
| Les matières premières ***21.5 points*** | **S2.1.2 :** **Productions et exportations** | **Question 2.1** *page 8 – 9* |
| | **S2.1.3 :** **Transformation du grain** | **Question 2.2** *page 10* |
| | **S2.2.3 :** **Utilisation en boulangerie** | **Question 2.3** *page 11* |
| | **S2.4.4 :** **Les produits d'addition** | **Question 2.4** *page12* |
| Les techniques et le matériel professionnel ***18 points*** | **S3.1.3 :** **Du pesage au façonnage** | **Question 3.1** *page 13* |
| | **S3.1.8 :** **Analyses sensorielles** | **Question 3.2** *page 14* |
| | **S3.3.1 :** **Techniques et organisations** | **Question 3.3** *page 15* |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Présentation de la situation professionnelle

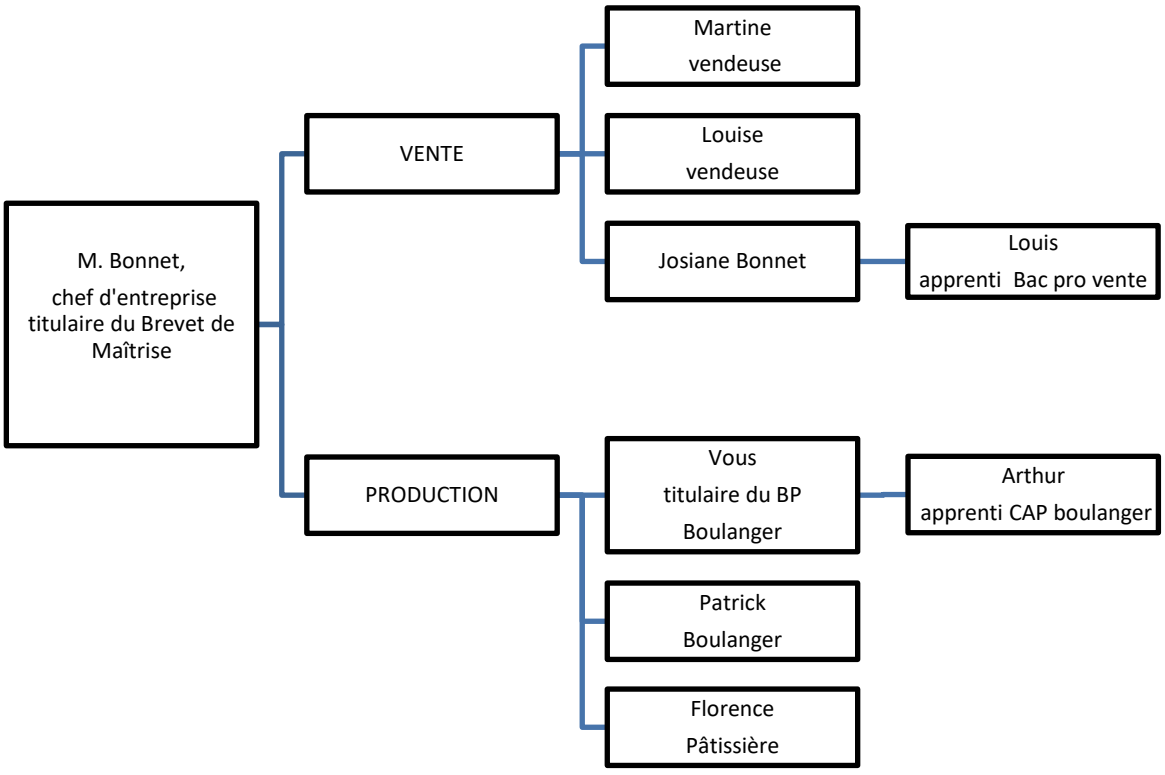
L'entreprise « le four aux gourmands », est une entreprise familiale. Elle vient d'être reprise par M. Bonnet, qui poursuit la tradition artisanale.

L'entreprise se situe sur l'axe principal d'une grande ville et bénéficie de la proximité d'un parking.

M. Bonnet souhaite renouveler les gammes de produits et réaménager les locaux de production pour les rendre plus fonctionnels.

Il vous sollicite pour l'accompagner dans la réalisation de ce projet.

L'organigramme de l'entreprise est le suivant :



**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

## 1ère partie : La culture professionnelle

**Question 1.1** **Note obtenue ➔**

Pour redynamiser l'entreprise, monsieur Bonnet souhaite réorganiser les locaux de production. Il vous sollicite pour l'épauler dans cette démarche.
Vous lui présentez les règles d'implantation qu'il faudra respecter. (GBPH, marche en avant)

**1.1.1** Donner la signification en toutes lettres de GBPH.

**1.1.2** Expliquer le principe de la marche en avant.

**1.1.3** Détailler ce qu'est un secteur « propre » et un secteur « sale » selon le principe de la marche en avant.

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**Question 1.2** **Note obtenue ➔**

Dans le cadre de la réorganisation des locaux, vous proposez de créer un laboratoire de Boulangerie indépendant.
Vous avez rassemblé les informations nécessaires à l'élaboration de cet espace dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie.
Présenter trois éléments d'implantation en fonction de chacun de ces critères

Hygiène :

Ergonomie :

Sécurité :

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**Question 1.3** **Note obtenue ➔**

Pour compléter son offre de produits snackings, votre employeur souhaite proposer à la vente un sandwich rôti de bœuf, crudités. Il vous demande de préparer une fiche technique pour la réalisation de ce produit. Vous devrez y faire figurer les mesures de précautions à prendre, avant d'effectuer le montage.
M. Bonnet vous donne les éléments suivants :

- Les rôtis de bœufs sont livrés cuits, tranchés, conditionnés en poches de 500 g sous vide.
- Les sauces ne sont pas faites maison pour des raisons de sécurité alimentaire.
- Les légumes pour les crudités sont bruts.

Etablir la fiche technique du sandwich en faisant apparaître pour chaque ingrédient deux précautions à respecter pour limiter tout risque.

| Ingrédients (hygiène) | Précautions à prendre |
|---|---|
| Tous produits | - Prendre garde à la propreté du plan de travail et aux outils utilisés. |
| Produits traiteur | - Utilisation obligatoire de gants. |
| Rôtis de bœuf cuit en poche sous vide d'environ 500g | |
| Tomates en vrac<br>Concombres<br>Carottes | |
| Béarnaise en pot | |
| Pain aux graines | - Prendre garde à utiliser un pain ayant déjà ressué, n'étant plus chaud. |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**Question 1.4** **Note obtenue ➔**

Afin de valoriser la production snacking, M. Bonnet souhaite utiliser des matières premières de qualité et labellisées.
L'apprenti vous interroge sur la signification des logos qu'il rencontre sur ces produits.

Indiquer deux caractéristiques pour chaque logo.

| Labels | Caractéristiques |
|---|---|
| | |
| | |

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**Question 1.5** **Note obtenue ➔**

Votre employeur saisit l'occasion de la réorganisation des locaux de production pour améliorer la démarche HACCP dans l'entreprise. Vous préparez un rappel des principes pour vos collègues.

**1.5.1** Donner la signification du sigle HACCP et sa traduction française.

**1.5.2** Énumérer les 7 étapes de cette démarche.

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

## 2ème partie : Les matières premières

**Question 2.1** **Note obtenue ➔**

Arthur, l'apprenti vous interroge sur les blés. Il a appris que tous les blés ne sont pas identiques et souhaite savoir quels sont les critères qui vont permettre de déterminer le classement des blés panifiables.
Vous lui donnez un extrait de la nouvelle classification du blé tendre (annexe 1, page 16)

**2.1.1** Préciser à Arthur quatre critères qui vont permettre de classer les blés panifiables.

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**2.1.2** Vous indiquez à Arthur que ces classifications de blés tendres ont un intérêt évident pour tous les professionnels de la filière.
Indiquer deux intérêts pour chaque acteur de la filière, dans le tableau ci-dessous :

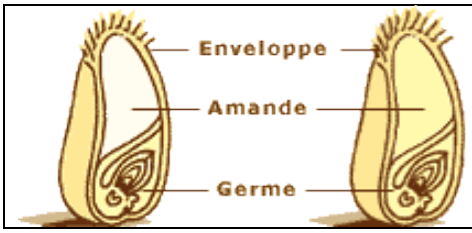
| **Acteurs de la filière** | **Intérêts** |
|---|---|
| Agriculteurs | |
| Meuniers | |
| Boulangers | |

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**Question 2.2** **Note obtenue ➔**

Face à l'engouement accru des clients pour la nutrition, votre employeur M. Bonnet décide d'informer en magasin sur l'intérêt nutritionnel du grain de blé.
Il vous demande de préparer un support pour l'affichage.
Compléter le document présentant les apports nutritionnels du blé, à partir de la trame ci-dessous.

LES APPORTS NUTRITIONNELS DU BLÉ




Coupe d'un grain de blé

Schéma extrait de la page : http//www.fermes-ouvertes.fnsea.fr/plantes/ble.htm

| Composants | Intérêts nutritifs - 2 arguments par composant |
|---|---|
| Amande | |
| Enveloppe | |
| Germe | |

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**Question 2.3** **Note obtenue ➔**

M. Bonnet vous fait part de son souhait de faire un pain plus rustique à base d'un mélange de farine, pour le vendre à la coupe.

Son choix s'est arrêté sur la farine bise type 110 et la farine de petit épeautre. Proposer deux arguments commerciaux pour chacune de ces farines.

| Farines | Argumentaire |
|---|---|
| **Farine bise T110** | |
| **Farine de petit épeautre** | |

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**Question 2.4** **Note obtenue ➔**

L'apprenti vous interroge sur les améliorants (produits correcteurs) que vous utilisez pour les productions devant rester 48 h dans la chambre de pousse. Il vous montre l'étiquette présente sur le sac et vous demande des précisions.
Finaliser le tableau ci-dessous en précisant la classification de chaque composant et son utilité. Deux rôles attendus par composant.

| Composant | Classification | Rôles |
|---|---|---|
| Mono et diglycérides d'acides gras | | |
| Acide ascorbique | | |
| Alpha amylase | | |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 3ème partie : Les techniques et le matériel professionnel

**Question 3.1** **Note obtenue ➔**

Dans le cadre de l'optimisation de l'espace de production, M. Bonnet souhaite investir dans une diviseuse formeuse à la place d'une diviseuse hydraulique.

**a.** Citer deux critères de choix concernant ce matériel

**b.** Proposer dans le tableau ci-dessous, deux avantages et deux inconvénients pour ce modèle de diviseuse.

| Modèle | Avantages | Inconvénients |
|---|---|---|
| Diviseuse formeuse | | |

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**Question 3.2** **Note obtenue ➔**

Votre production journalière de pain (panification en fermentation contrôlée) manque de volume et de coloration à la sortie du four et l'apprenti vous interroge sur les causes possibles de ces défauts.

Lister pour chaque défaut, dans le tableau ci-dessous, 5 causes possibles et corrections associées

| Défauts | Causes | Corrections ou précautions |
|---|---|---|
| Manque de volume | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| Manque de coloration | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**Question 3.3** **Note obtenue ➔**

Lors de la production de galettes des rois (pâte feuilletée + crème d'amande), Arthur s'interroge sur les raisons de l'augmentation de volume à la cuisson.

Donner deux raisons qui peuvent expliquer ce phénomène.

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

Annexe 1

Blés tendres – France (French medium-hard wheats)

| Classes | Taux de protéines | Force boulangère (W) | Poids spécifique | Indice de chute de Hagberg |
|---|---|---|---|---|
| Premium (A1) | ≥ 11,5 | ≥ 170 | ≥ 77 | ≥ 240 |
| Supérieur (A2) | ≥ 11 | ns | ≥ 76 | ≥ 220* |
| Médium (A3) | ≥ 10,5 | ns | ns | ≥ 170* |
| Access (A4) | sc | ns | ns | ns |

*Légende* :

*** = les classes Supérieur et Médium peuvent être utilisées sans spécification Hagberg et dans ce cas, les appellations sont « Supérieur' » et « Médium' »**

ns = non spécifié

sc = spécifié au contrat

*Unités* :

Protéines : (N*5,7)%MS

W : $10^{-4}$ joules/g

Poids spécifique : kg/hl

Hagberg : secondes

Extrait de la nouvelle classification du blé tendre, par France AgriMer
http://www.franceagrimer.fr

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.