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 consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BP Boulanger, veuillez visiter :
bpboulanger.fr/annales-sujets-et-corriges

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

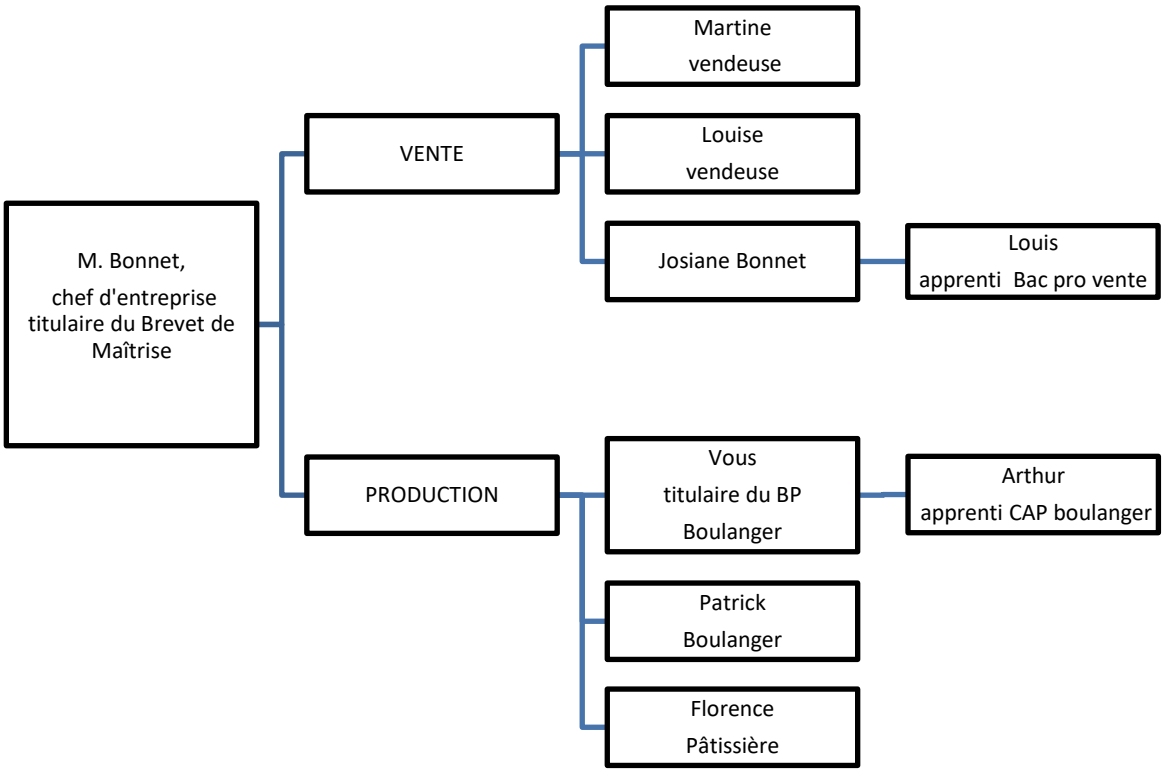
L'entreprise « le four aux gourmands », est une entreprise familiale. Elle vient d'être reprise par M. Bonnet, qui poursuit la tradition artisanale.

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 Concombres 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 :

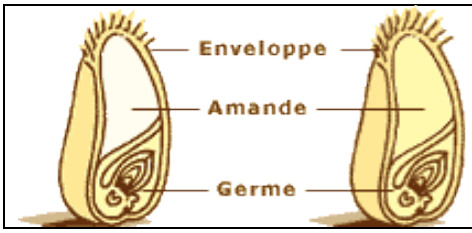
Acteurs de la filière	**Intérêts**
Agriculteurs	
Meuniers	
Boulangers	

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.