

236 copies de Boulanger

CAP BOULANGER

ÉPREUVE EP1 – PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION

CORRIGÉ

BARÈME

PARTIES DU SUJET	BARÈME ET NOTE OBTENUE
1^{ère} partie <ul style="list-style-type: none">▪ 1.1. Établir la fiche technique de la commande▪ 1.2. Exprimer des connaissances sur les matières premières▪ 1.3. Exprimer des connaissances sur les équipements/ 32 points/ 20 points/ 4 points
Total de la 1^{ère} partie/ 56 points
2^{ème} partie <ul style="list-style-type: none">▪ 2. Exprimer des connaissances sur les sciences appliquées/ 16 points
Total de la 2^{ème} partie/ 16 points
3^{ème} partie <ul style="list-style-type: none">▪ 3. Exprimer des connaissances sur l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise/ 8 points
Total de la 3^{ème} partie/ 8 points
TOTAL GÉNÉRAL/ 80 points


CORRIGÉ

- Remettre la note sur 20 si dernier correcteur
- Recomposer les points entre 8 et 20 / 20.

2. EXPRIMER DES CONNAISSANCES SUR LES SCIENCES APPLIQUÉES

2.1. Nutrition (9)

Pour satisfaire sa clientèle, votre patron, Monsieur Duchemin, propose un large choix de sandwiches. Vous êtes chargé de la préparation du sandwich Bressan présenté ci-dessous.

	<p style="text-align: center;">INGRÉDIENTS</p> <p>Pour 1 personne :</p> <ul style="list-style-type: none"> 3 tranches d'emmental 30 ml fromage blanc 1 cuillère à soupe de raisins secs ½ pomme Granny coupée en brunoise 6 cerneaux de noix concassés 1 blanc de poulet cuit 2 brins de ciboulette 4 feuilles de laitue 1 pain baguette individuel - 250 g
-----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<http://www.saveursdumonde.net/>

2.1.1. Compléter le tableau suivant en notant l'organe sensoriel correspondant aux sens indiqués ainsi qu'un exemple de caractéristique organoleptique.

S.4.3.1. Rôle des organes sensoriels 4 pts (8 x 0,5 pt)

Sens sollicités	Organes sensoriels	Caractéristiques organoleptiques
Vue	- œil	- <i>Couleur, forme, ...</i>
Toucher	- <i>Peau, dent, palais</i>	- <i>Texture, température</i>
Ouïe	- <i>Oreille</i>	- croustillant
Odorat	- <i>Nez, muqueuse nasale</i>	- <i>Odeur, arôme</i>
Goût	- <i>Langue, papilles</i>	- <i>Saveur</i>

tout adjectif descripteur accepté (amer, acide, sucré...)

2.1.2. Citer le sens prédominant lors du choix d'un sandwich en vitrine. 0,5 pt

La vue S.4.3.1. Rôle des organes sensoriels

2.1.3. Énoncer les quatre saveurs élémentaires que l'organisme est capable d'identifier.

S.4.3.1. 1 pt (4 x 0,25 pt)

☒ *Sucré*

☒ *Salé*

☒ *Amer*

☒ *Acide*

↳ Umami

2.1.4. Retrouver trois facteurs pouvant modifier la perception du goût.

S.4.3.1 Facteurs modifiant la perception du goût

1,5 pt (3 x 0,5 pt)

↳ Etat de santé, état psychologique, ambiance...

↳ Température de l'aliment

↳ Tabac, âge, etc,

↳ Education,

2.1.5. Au cours de la cuisson du pain, à partir de 170°C, il se forme une croûte dorée et des arômes caractéristiques.

Indiquer le nom de la réaction chimique qui se produit ainsi que les deux molécules qui interviennent dans cette réaction.

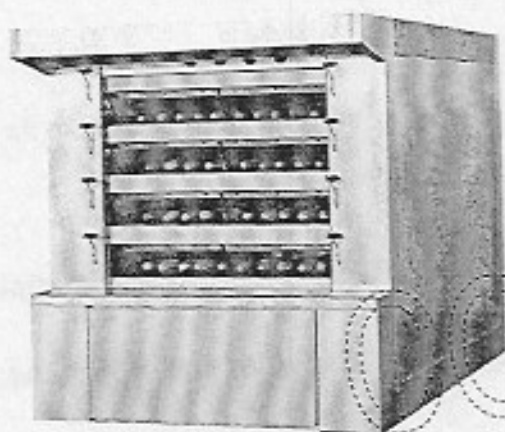
S. 4.1.2. Propriétés physico-chimiques 2 pts (2 x 1 pt)

↳ Réaction chimique : Réaction de Maillard

↳ Molécules nécessaires : Protides (acides aminés) + Glucides (simples)

2.2. Alimentation en énergie

Afin de pouvoir correctement connecter les nouveaux équipements du fournil, le gérant souhaite faire vérifier son installation électrique. Pour ce faire, il vous demande de relever les différentes informations présentes sur la plaque signalétique d'un four.



Plaque signalétique d'un four Type G567

70 KW
380 V - 50 Hz + Terre
30 A
CE

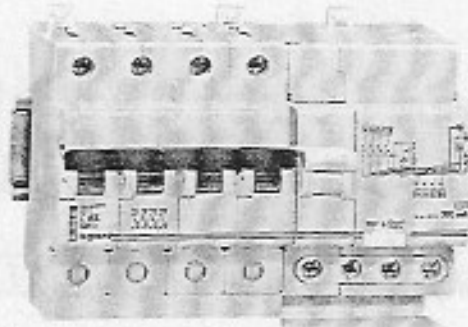
2.2.1. Compléter le tableau ci-dessous en vous aidant de la plaque signalétique.

S.4.5.1. Grandeurs électriques

3 pts (6 x 0,5 pt)

Valeur	Grandeur	Unité (en toutes lettres)
380 V	Tension	Volt
70 KW	Puissance ^{kw}	Kilo-Watt ou Watt
30 A	Intensité	Ampère

Suite au passage de l'électricien, M. Duchemin s'est rendu compte que son installation électrique n'était pas aux normes. En effet, le disjoncteur différentiel ne fonctionne pas correctement.



http://www.legrand.fr/professionnels/les-disjoncteurs-et-disjoncteurs-differentiels_451.html

2.2.2. Expliquer le rôle du disjoncteur différentiel.

S.4.5.1. Sécurité électrique **1 pt**

Il coupe l'alimentation électrique dans le but de protéger les personnes.

2.2.3. Citer deux autres dispositifs de sécurité électrique qui sont obligatoires dans un fournil.

S.4.5.1. Sécurité électrique **1 pt** (2x0,5)

⊗ Fusibles, mise à la terre

⊗ Système d'arrêt d'urgence, etc *coup de pouce, disjoncteur de tension, gaine isolante*

2.2.4. Le gérant est satisfait d'avoir fait vérifier son installation électrique, car ses employés vont pouvoir travailler maintenant en toute sécurité.

2.2.4. Citer deux risques encourus par les personnes quand un disjoncteur différentiel ne joue pas correctement son rôle.

S.4.5.1. Sécurité électrique **1 pt**

⊗ Electrocutation, mort, *arrêt cardiaque*

⊗ Electrification, etc *incendie*

CORRIGE

ne pas accepter coup de jus ou autre expression familière.

2.2.5. Citer la principale précaution à prendre lorsque l'on désire intervenir sur un appareil électrique.

S.4.5.1. Sécurité électrique **1 pt**

Débrancher l'appareil électrique ou couper le courant (au niveau du disjoncteur)