

⚠ La correction des « fiches recherches » ainsi que les « expérimentations en milieu professionnel » restent à l'appréciation de chaque enseignant.

Corrigé page 7 (à titre d'exemple)

Etre en bonne santé.

Etre ponctuel.

Etre organisé et ordonné.

Respecter les règles d'hygiène.

Respecter l'environnement (le matériel, les matières premières, le personnel...).

Etre courageux et résister à l'effort.

Etre curieux et attentif.

Manifester un intérêt certain pour les formations proposées.

Etre précis et appliqué.

Etre toujours à l'écoute des consignes et des conseils.

Sources de contamination : Les mains, les cheveux, le nez, la gorge, la bouche, les blessures infectées, les vêtements, le matériel, le sol.

Se laver les mains en sortant des toilettes.

Se laver les mains après le cassage des œufs (jeter aussitôt les coquilles d'œufs à la poubelle).

Se laver les mains avant chaque prise de travail.

Porter une toque qui enserre la totalité des cheveux.

Microbes.

Corrigé page 8 dans l'ordre respectif.

1-Une toque : empêche que les cheveux tombent dans une préparation évitant ainsi une prolifération microbienne.

2-Une veste blanche : elle protège plus efficacement des brûlures qu'un maillot de corps.

3-Un pantalon blanc ou de couleur claire : confortable, il protège les membres inférieurs.

4-Un tablier blanc : un tablier à bavette est recommandé, il est destiné à protéger la veste et le pantalon.

5-Des chaussures de sécurité blanche : confortables, munis de semelles antidérapantes. La protection des orteils est assurée par un bout acier.

Corrigé page 10 dans l'ordre respectif.

1-Abaisser : aplatir un morceau de pâte à l'aide d'un rouleau ou d'un laminoir.

4-Apprêt : deuxième période de fermentation se situant entre la fin du façonnage et la mise au four.

5-Autolyse : méthode qui consiste à fraser la farine et l'eau puis à laisser reposer cette pâte pendant un laps de temps. Cela a pour but principal d'assouplir le gluten par l'action naturelle des enzymes contenus dans la farine.

7-Banneton : panier en osier recouvert d'une toile.

8-Bassiner : rajouter de l'eau à une pâte au cours du frasage ou à la fin du pétrissage.

10-Blanchir : fouetter aussitôt les œufs ou jaunes avec le sucre pour les rendre mousseux.

12-Clarifier : séparer les jaunes des blancs d'œufs.

13-Clé-moulure : endroit où le pâton a été soudé lors du façonnage.

15-Corner : racler soigneusement un cul de poule ou une cuve à pétrin à l'aide d'une corne.

17-Couche ou toile : matière généralement en lin sur laquelle pousse les pâtons pendant l'apprêt.

Corrigé page 11 dans l'ordre respectif.

21-Détente : période de repos du pâton entre la division et le façonnage qui permet un allongement plus facile tout en évitant le déchirement.

37-Levure biologique : micro-organismes vivants unicellulaires destinés à fermenter la pâte.

Corrigé page 12 dans l'ordre respectif.

45-Pointage ou piquage : première période de fermentation se situant entre la fin du pétrissage et le premier pâton façonné.

49-Ressuage : phase de refroidissement du pain dès le défournement pendant laquelle la mie perd une partie de son humidité sous forme de vapeur.

51-T.B. : c'est la température de base : elle a pour but de déterminer la température de l'eau de coulage et par conséquent d'obtenir une pâte, en fin de pétrissage, à la température se situant entre 23 et 25°C.

Exemple de calcul d'une pâte à pain courant français (T.B = 54°)

Température du fournil : 23°C + température de la farine : 22°C = 45 ; 54 - 45 = 9°C température de l'eau.

55-Tourne à clair : pâton mis à fermenter dont la clé moulure est en contact avec la couche.

Corrigé pages 14-15 « exercices d'application » dans l'ordre respectif (de gauche à droite et de haut en bas)

1) Retrouvez et reliez, par des flèches, les définitions aux termes professionnels appropriés.

1-M 2-L 3-I 4-A 5-H 6-D 7-G 8-P 9-N

2) Retrouvez et rayez (au fluo) dans la grille ci-dessous, les termes professionnels de la liste suivante :

E	A	B	A	I	S	S	E	R
T	R	U	R	U	O	F	E	E
U	L	E	V	U	R	E	T	S
V	T	E	R	P	P	A	A	A
E	G	A	T	N	I	O	P	R
R	R	E	N	N	O	C	A	F
U	R	I	H	C	N	A	L	B
R	R	E	G	N	O	L	L	A
O	E	P	M	E	R	T	E	D
D	E	T	A	I	L	L	E	R

Citez un autre terme professionnel avec la dernière lettre restante : **Rabat ou ressuage...**

3) A l'aide des définitions ci-dessous, recherchez et transcrivez le terme professionnel adéquat :

1-Apprêt 2-Fraser 3-Pointage 4-Buée 5-Dorure 6-Blanchir 7-Pétrir
8-Rafrâchir

4) Que fais-je ?

A scarifie B divise C contre-frase D fleure E clair

5) Reliez par des flèches les définitions qui appartiennent à la tenue professionnelle obligatoire du boulanger.

1-D 2-B 3-A 4-E 5-C

Corrigé pages 26-27 « exercices d'application » dans l'ordre respectif (de gauche à droite et de haut en bas)

1) Après réflexion, rapprochez, par des flèches de couleurs, chaque événement de l'histoire de la pâte à pain à la date correspondante.

1-E-T 2-A-U 3-C-Y 4-G-X et 4-B-W 5-F-Z 6-D-V

2) Identifiez les évolutions du métier de boulanger puis placez les dates présentées ci-dessous, dans la case adéquate.

A-6 B-3 C-4 D-1 E-5 F-7 G-2

3) Que suis-je ? (Entourez la bonne réponse)

1-le snacking

2-le pain biologique

3-les produits diététiques

4-la viennoiserie maison

Corrigé page 32

Exemple à l'initiative de l'apprenant.

Corrigé pages 34-35 « exercices d'application » dans l'ordre respectif (de gauche à droite et de haut en bas)

1) Reconstituez, par des flèches, le principe de la démarche HACCP, puis classez-les dans l'ordre numérique de 1 à 5.

1-D-n°4

2-A-n°2

3-E-n°1

4-B-n°3

5-C-n°5

2) Apposez une croix dans la case correspondante.

1-VRAI

2-VRAI

3-FAUX

4-VRAI

5-VRAI

3) À l'aide des mots ci-dessous, complétez les dix exemples de gestes simples et responsables qui contribuent au développement durable.

A-10

B-1

C-5

D-8

E-6

F-4

G-2

H-3-11

I-9

J-7

4) Dans cette liste recherchez et écrivez les expressions dans le tableau adapté à chacun.

A-2

B-4

C-1

D-3

Corrigé page 42 dans l'ordre respectif.



Nouveau, la nomenclature des diplômes par niveau a changée !

Brevet de Maîtrise : **Niveau 5** (anciennement III)

Brevet Professionnel : **Niveau 4** (anciennement IV)

CAP Boulanger : **Niveau 3** (anciennement V)

Corrigé pages 44-45 « exercices d'application » dans l'ordre respectif (de gauche à droite et de haut en bas)

1) Qui suis-je ? (Entourez la bonne réponse)

1-le chercheur

2-le meunier

3-l'organisme stockeur

4-distributeur/fournisseur

5-le consommateur

6-l'agriculteur

2) Apposez une croix dans la case correspondante.

1-VRAI

2-FAUX

3-VRAI

4-VRAI

5-VRAI

3) Après réflexion, rapprochez, par des flèches, les différents types d'entreprise à leurs structures respectives.

1-F

2-A

3-D

4-B

5-C

6-E

4) Apposez une croix dans la case correspondante.

1-FAUX

2-VRAI

3-VRAI

Corrigé pages 54-55 « exercices d'application » dans l'ordre respectif (de gauche à droite et de haut en bas)

1) Reformulez et écrivez, à l'aide des expressions suivantes que vous aurez pris le soin de classer auparavant, le principe de « la marche en avant ».

Le travail doit être organisé de manière à ce qu'au cours de sa préparation le produit ne puisse pas entrer en contact avec des matières premières souillées et ne croise jamais un circuit de déchets.

Le cheminement doit se faire vers des zones de plus en plus propres.

2a) D'après la fonction décrite ci-dessous, retrouvez et entourez la zone de travail adéquate.

1-plonge

2-boulangerie

3-viennoiserie

2b) En fonction de l'exercice ci-dessus, énumérez dans un premier temps, la zone de travail qui n'a pas été entourée, et dans un second temps, attribuez-lui sa fonction principale.

Cuisson : personne chargée de la fermentation, de la cuisson et de l'entretien du four.

3) Identifiez les situations à risque puis écrivez les mesures de prévention présentées ci-dessous, dans la case adéquate.

A-4 B-3 C-1 D-2

4) D'après la description décrite ci-dessous, retrouvez et entourez la zone de stockage adéquate.

1-local à farine 2-silo à farine 3-stockage en réserve sèche 4-stockage à +4°C

Corrigé page 59 dans l'ordre respectif (de haut en bas).

Traitement de surgélation

Additif alimentaire

14.

Améliore la « machinabilité » des pâtes.

Assure la prise de force des pâtes.

Corrigé pages 64-65 « exercices d'application » dans l'ordre respectif (de gauche à droite et de haut en bas)

1) Après étude, retrouvez puis reliez, par des flèches, les caractéristiques aux appellations réglementaires correspondantes.

1-E 2-C 3-G 4-A 5-B 6-F 7-D

2) Qui suis-je ? (Entourez la ou les bonnes réponses)

1-l'appellation boulanger et pain maison

2-pain complet

3-pain de campagne

4-l'enseigne boulangerie et pain de tradition française

3) Apposez une croix dans la case correspondante.

1-VRAI

2-FAUX

3-VRAI

4-FAUX

5-FAUX

6-VRAI

7-VRAI

8-FAUX

9-FAUX

Corrigé page 69 dans l'ordre respectif (de haut en bas).

31

Corrigé pages 72-73 « exercices d'application » dans l'ordre respectif (de gauche à droite et de haut en bas)

1) Apposez une croix dans la case correspondante.

1-VRAI

2-VRAI

3-VRAI

4-FAUX

5-FAUX

2) Localisez et notez les documents à conserver relatifs à la « traçabilité » dans le tableau adapté à chacun.

A-3 B-4

C-2 D-5

E-1 F-6

3) Apposez une croix dans la case correspondante.

1-VRAI

2-FAUX

3-FAUX

4-FAUX

5-VRAI

6-VRAI

7-VRAI

4) Aidez-vous des mots ci-dessous pour compléter l'intérêt de la mise en place du cahier des charges des produits de boulangerie. (Attention aux intrus !)

A-2-3-5

B-7-6

Corrigé page 77 dans l'ordre respectif (de haut en bas).

82 à 85%

12 à 15%

2 à 3%

Brosse

Enveloppes

Amande farineuse

Germe

(moins de 16%)

Corrigé page 79 dans l'ordre respectif (de haut en bas).

Le broyage ; Le blutage ; Le claquage ; Le convertissage.

Corrigé pages 82-83 « exercices d'application » dans l'ordre respectif (de gauche à droite et de haut en bas)

1) Parmi ces listes, retrouvez et rapprochez les composants avec les divers pourcentages du grain de blé.

1- 82 à 85% 9- 12 à 15% 7- 2 à 3%

2) Mettre une croix dans la case correspondante.

1-VRAI 2-FAUX 3-VRAI 4-FAUX 5-VRAI 6-VRAI 7-VRAI
8- FAUX 9-VRAI 10-VRAI

3) Reliez, par des flèches, les utilisations qui correspondent aux blés concernés.

1-D 2-B 3-E 4-F 5-C 6-A

4) Reliez, par des flèches, les définitions qui correspondent aux opérations de la mouture « dite moderne », puis classez-les dans l'ordre numérique de 1 à 4.

1-B-n°2 2-D-n°4 3-C-n°1 4-A-n°3

5) Entourez la bonne réponse.

1-A 2-D

Corrigé page 87 dans l'ordre respectif.

68 à 72% ; Eau : 15,5% ; gluten ; sucres ; matières grasses ; matières minérales ; vitamines

Corrigé page 88 dans l'ordre respectif.

Quantité et à la qualité du gluten

Corrigé page 89 dans l'ordre respectif.

Un excès de MG qui diminue la force du gluten

Corrigé page 91 dans l'ordre respectif.

Additif alimentaire

Farine de fève

Farine de soja

0,3%

Gluten sec de blé (le gluten partiellement hydrolysé n'est pas autorisé) et d'amylases fongiques

Corrigé pages 94-95 « exercices d'application » dans l'ordre respectif (de gauche à droite et de haut en bas)

1) Parmi ces listes, retrouvez et rapprochez les composants avec les divers pourcentages de la farine de blé de type 55. (Attention aux intrus !)

3- 68 à 72% 5- 15,5% maximum 9- 10 à 12% 10- 1 à 2%
4- 1,20 à 1,40% 6- 0,50 à 0,60% 7- B-PP-E

2) Retrouvez et reliez, par des flèches, les composants de la farine qui, associés à l'eau, influent sur les qualités plastiques des pâtes. (Attention aux intrus !)

1-5-7-8

3) Mettre une croix dans la case correspondante.

1-VRAI 2-VRAI 3-FAUX

4) Reformulez et écrivez, à l'aide des expressions suivantes que vous aurez pris le soin de classer auparavant, la définition du terme « farine de tradition française ».

La farine de tradition française est exclusivement composée de farine de blé panifiable ne contenant aucun additif alimentaire (E300 ; E322 ; E471...).

Cette farine peut éventuellement contenir une proportion maximale de : 2% de farine de fève ; 0,5% de farine de soja ; 0,3% de farine de malt de blé.

Il est également accepté l'utilisation de gluten sec et d'amylases fongiques.

5) Retrouvez puis reliez, par des flèches, les productions confectionnées avec les différentes farines de blé. (Certaines farines peuvent être associées)

1-B 2-A 3-A 4-F 5-D 6-A-H 7-E 8-C 9-A-E 10-F 11-A

Corrigé page 99 dans l'ordre respectif.

75% ; 23% ; 1 à 2%.

Type 45 ; type 55 ; type 65 ; type 80 ; type 110 ; type 150.

T55 ; T80 ; T150.

Corrigé page 100 dans l'ordre respectif.

Autre exemple à compléter : $\frac{0,028 \text{ g} \times 100}{4,225} = 0,66 \%$ donc T65

Corrigé page 101 dans l'ordre respectif.

Autre exemple à compléter : $5 \text{ g (farine brute)} - 4,23 \text{ g (farine après évaporation)} = \frac{0,77 \text{ g} \times 100}{5} = 15,4 \%$

Corrigé page 102 dans l'ordre respectif (de haut en bas).

Pain de seigle ; pain de méteil ; pain au seigle ; pain de campagne

Corrigé pages 104-105 « exercices d'application » dans l'ordre respectif

1) Qui suis-je ? (Entourez la bonne réponse)

1-le procédé Pékar 2-la teneur en eau 3-le taux de cendres 4-le test de panification

2) Identifiez puis reliez par des flèches les objectifs aux analyses correspondantes.

1-A 2-D 3-B 4-C

3) Reformulez et écrivez, à l'aide des expressions suivantes que vous aurez pris le soin de classer auparavant, les différences entre une farine de seigle et une farine de blé.

La pâte à pain de seigle, à l'inverse du blé, ne forme pas de réseau glutineux pendant le pétrissage. Ainsi, la farine de seigle est rarement utilisée seule.

La farine est classée suivant son taux de cendres : la farine de blé (T45, T55, T65, T80, T110, T150) et la farine de seigle (T70, T85, T130, T170).

4) Mettre une croix dans la case correspondante.

1-VRAI 2-VRAI 3-VRAI 4-FAUX

Corrigé page 110 dans l'ordre respectif (de haut en bas).

Dissout le sucre

Hydrate la farine

Températures souhaitées

Crée l'humidité

Du brillant

De la vapeur

Corrigé page 111.

17g de sel au kg de farine.

Combien y a-t-il de sel dans une ration quotidienne de pain ? A compléter

Matières premières	Recette de base (exemple)	Quantité mise en œuvre pour une baguette de 200g	Quantité pour une ration quotidienne de 140g
Farine	1000g	177g	124g
Eau	660g	117g	82g
Sel	17g	3g	2,1g
Levure	12g	2,1g	1,47g
Masse totale	1689g	300g en pâte	210g

$$\text{Coefficient : } 300 \div 1689 = 0,177$$

$$\text{Coefficient : } 140 \div 200 = 0,7$$

Corrigé page 112 dans l'ordre respectif (de haut en bas).

L'hydratation
Plastiques
Régularise
Tolérance
Coloration
Rehausse
L'humidité de la mie

Corrigé pages 114-115 « exercices d'application » dans l'ordre respectif

1) Parmi la liste ci-dessous, vous pensez que certains rôles appartiennent à l'eau. Retrouvez-les et reliez-les à l'aide d'une flèche à leur sujet : l'eau. (Attention aux intrus)

1-4-5-6-7-8-10

2) Retrouvez puis associez, par des flèches, le sel et les utilisations lui appartenant. (Attention aux intrus !)

1-3-4-5-7-8-10-11

3) Apposez une croix dans la case correspondante.

1-VRAI 2-VRAI 3-FAUX (trop salé pour 1 kg de pâte = 500g de farine environ !)
4-FAUX 5-FAUX 6-VRAI 7-VRAI 8-VRAI

4) Retrouvez puis reliez, par des flèches, le sel et ses différents rôles (attention aux intrus !).

1-3-4-6-8-9-10-12

Corrigé page 121 dans l'ordre respectif (de haut en bas).

Fermentation
Structure alvéolée
Légèreté
Cuisson ; coloration
L'arôme et la saveur

Corrigé pages 124-125 « exercices d'application » dans l'ordre respectif

1) Qui suis-je ? (Entourez la bonne réponse)

1-levure fraîche pressée 2-levure sèche à réhydrater 3-levure liquide
4-levure sèche instantanée 5-levure fraîche pressée 6-levure sèche surgelée
7-levure sèche instantanée

2) Retrouvez puis reliez, par des flèches, la levure et ses différents rôles (attention aux intrus !).

1-4-5-7-8

3) Retrouvez puis associez, par des flèches, la levure de panification et les utilisations lui appartenant. (Attention aux intrus !)

1-2-5-7-8

4) Apposez une croix dans la case correspondante.

1-VRAI 2-VRAI (aussi !) **3-VRAI** **4-VRAI** **5-FAUX** **6-VRAI** **7-FAUX**
8-FAUX **9-FAUX**

Corrigé page 129 dans l'ordre respectif (de haut en bas).

Canne à sucre : Brésil, Inde, Chine, Thaïlande, Mexique, Australie (Est), Etats-Unis, Indonésie, la Réunion, la Martinique, les Antilles...

Betterave sucrière : Etats-Unis, France (Nord), Allemagne, Turquie, Pologne, Russie (ouest), Chine, Espagne, Royaume-Uni...

Corrigé page 132 dans l'ordre respectif (de haut en bas).

Fermentation panaire
 Moelleux
 Coloration
 Conservation

Corrigé pages 136-137 « exercices d'application » dans l'ordre respectif

1) Dans la grille ci-dessous, retrouvez, rayez puis écrivez, les 9 différentes variétés de sucre.

V	E		E		R	C	E	G	G	
C	R	I	S	T	A	L	L	I	S	E
N	D	E		N	O	A	U		I	R
I	U		D	S	C		O	E		O
A	O	I		E			M			U
R	P		M	O	R	C	E	A	U	X
G		E	D	A	N	O	S	S	A	C

Trouvez le nom du sucre avec les neuf dernières lettres restantes : sucre **VERGEOISE**

2) À l'aide des mots ci-dessous retrouvez puis recomposez la phrase établissant les règles fondamentales de stockage et de conservation du sucre. (Attention aux intrus)

A) 8-2-3-10-1

3) Apposez une croix dans la case correspondante.

1-VRAI 2-VRAI 3-FAUX (tous les 6 mois !)

4) Après réflexion, rapprochez, par des flèches, les rôles du sucre puis associez à chacun de ces rôles l'exemple de fabrication appropriée. (Exemple ci-dessous)

1-E-Y 2-A-Z 3-B-Y 4-C-X 5-D-X

5) Retrouvez puis reliez, par des flèches, le sucre inverti et ses différentes propriétés et utilisations.

2-5-7

Corrigé page 141 dans l'ordre respectif (de gauche à droite et de haut en bas).

36 g ; de 15 à 18 g ; 3 g.

Rouge : entier ; bleu : demi écrémé ; vert : écrémé ; jaune : cru

Corrigé page 142 dans l'ordre respectif.

Ultra haute température.

Corrigé page 143 dans l'ordre respectif.

La farine
L'humidité.
La coloration.

Corrigé page 144 dans l'ordre respectif.

Animale

Corrigé page 147 dans l'ordre respectif.

Essentiellement végétale mais parfois une trace d'origine animale (mixte)

Corrigé page 148 dans l'ordre respectif.

- Assouplit** le gluten contenu dans la farine dans la confection des pâtes à pain au lait, brioche...
- Apporte** moelleux et fondant à la mie ainsi qu'à la croûte lorsque la MG est incorporée en fin de pétrissage (brioche par exemple).
- Procure** du feuilleté et du croustillant lorsque la MG est incorporée par pliages successifs (croissant).
- Améliore** la saveur et la coloration au four (pain au lait, croissant...)

Corrigé pages 150-151 « exercices d'application » dans l'ordre respectif

1) Retrouvez puis reliez, par des flèches, les principaux rôles appartenant au lait en viennoiseries.

1-2-5-7

2) Afin de reconnaître les différents laits, des couleurs sont apposées sur les emballages. Placez, celles énumérées ci-dessous, dans les cases correspondantes ainsi que leur taux de matière grasse (pointillés).

1-36g-D 2-15 à 18g-A 3-3g-B 4-35g à plus de 50g-C

3) Retrouvez puis reliez, par des flèches, les rôles qui selon vous appartiennent à la matière grasse.

3-5-7-9-10

4) Entourez la ou les bonne(s) réponse(s).

1-margarine 2-beurre cru 3-margarine 4-beurre concentré tracé
5-tous, sauf margarine !

Corrigé page 155 dans l'ordre respectif (de haut en bas).

Coquille, membranes coquillières, blanc, vitelline ; jaune ; germe ; chalazes ; poche d'air ou chambre air.

Corrigé page 157 dans l'ordre respectif (de haut en bas).

- 1- Le nom et l'adresse de l'entreprise
- 2- La catégorie de qualité
- 3- le numéro du centre d'emballage
- 4- Le nombre d'œufs emballés
- 5- La catégorie de poids
- 6- La **Date de Consommation Recommandée**
- 7- Le code d'élevage
- 8- Le lieu de conservation.

Corrigé page 159 dans l'ordre respectif (de haut en bas).

La farine
L'humidité
Tolérante
Le volume
La structure
Flaveur
Jaune
Du brillant.

Gaspillage ; perte.
Microbiologique.
Elevé.

Corrigé pages 162-163 « exercices d'application » dans l'ordre respectif

1) Identifiez puis reliez par des flèches les arguments possibles que le boulanger pâtissier peut être amené à faire pour les œufs et les ovoproduits.

1-A 2-B 3-B 4-B 5-B 6-A 7-A 8-B

2) Apposez une croix dans la case correspondante.

1-FAUX 2-VRAI 3-FAUX 4-VRAI 5-VRAI 6-VRAI 7-VRAI
8-FAUX (au frigo !)

3) Parmi cette liste, retrouvez les termes appropriés et replacez-les sur le schéma de l'œuf.

A-1 B-5 C-3 D-6 E-4 F-7 G-2 H-8

4) Aidez-vous des mots ci-dessous pour compléter le rôle des œufs dans une pâte. (Attention aux intrus !)

1-la structure 2-de la couleur 3-la farine 4-la saveur 5-l'humidité 6-flaveur
7-tolérante

Corrigé pages 172-173 « exercices d'application » dans l'ordre respectif

1) Parmi les gammes proposées ci-dessous, repérez puis reliez uniquement par des flèches les produits « prêt à utiliser » à leurs modes de conservation correspondants.

1-C 4-B 5-A

2) Reconstituez, par des flèches, les principales règles de conservation des produits d'origine animale, puis complétez les mots manquants.

1-C-température 2-B-date limite de consommation 3-A-traçabilité

3) Reformulez, à l'aide des locutions suivantes le paragraphe qui, lors de sa lecture, permet de définir les précautions d'emploi d'un produit « prêt à utiliser ».

Afin d'obtenir l'assurance d'une bonne conservation, il est essentiel de se référer au mode d'emploi indiqué sur l'emballage du produit en question avant son utilisation. De plus, il faut repérer l'étiquette et retenir la température de conservation des produits, surveiller les dates limites de consommation et tenter autant que possible de ne pas briser la « chaîne du froid ».

4) Apposez une croix dans la case correspondante.

1-VRAI 2-FAUX 3-VRAI

Corrigé page 177 dans l'ordre respectif (de haut en bas).

Additifs alimentaires additifs alimentaires

Corrigé pages 180-181 « exercices d'application » dans l'ordre respectif

1) Qui suis-je ? Entourez la ou les bonnes réponses

1-amylases fongiques 2-levure désactivée 3-farine de malt de blé
4-E300-acide ascorbique 5-gluten sec 6-farine de soja

2) Apposez une croix dans la case correspondante.

1-FAUX 2-VRAI 3-VRAI 4-VRAI 5-FAUX 6-FAUX 7-VRAI

3) Identifiez puis reliez par des flèches les rôles aux produits correcteurs correspondants.

1-D-G 2-C 3-C-F 4-B-E 5-A 6-F

4) Dans cette liste recherchez et reportez dans le tableau ci-dessous les produits correcteurs en les classant dans la catégorie adaptée :

1-C 2-D 3-E 4-F 5-B 6-A 7-G

Corrigé pages 190-191 « exercices d'application » dans l'ordre respectif

1) Reformulez, à l'aide des locutions suivantes le paragraphe qui, lors de sa lecture, permet de définir un produit biologique.

Le produit bio est le résultat d'une culture sans pesticides de synthèse, sans engrais chimiques, sans OGM ni irradiations conformément au cahier des charges européen.

2) Que suis-je ? (Entourez la bonne réponse)

1-règle d'élaboration 2-règle de stockage 3-règle de vente 4-règle d'élaboration
5-règle de vente

3) Apposez une croix dans la case correspondante.

1-VRAI 2-FAUX 3-FAUX 4-VRAI 5-VRAI 6-VRAI 7-VRAI
8-VRAI

4) Retrouvez puis reliez, par des flèches, les produits biologiques possibles qui, selon vous, sont utilisés en boulangerie pâtisserie. (Attention aux intrus !)

1-3-4-5-6-7