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 CAP Boulanger, veuillez visiter :
courscapboulanger.fr/annales-sujets-et-corriges

CAP BOULANGER • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

CAP Boulanger

EP1 : Organisation de la production, technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée

Session 2026 • Code sujet : **26-CAP-BOUL-EP1** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Culture professionnelle et réglementation du pain de tradition française** (2 questions) — **Page 3**
2. **Matières premières et adaptation d'une recette** (4 questions) — **Page 4**
3. **Procédés de fabrication et équipements associés** (3 questions) — **Page 7**
4. **Hygiène, santé et sécurité au travail** (3 questions) — **Page 8**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 10**

Sujet officiel (PDF) : https://courscapboulanger.fr/assets/annales/cap-boulanger/Technologie professionnelle/2026/CAP Boulanger - Technologie professionnelle - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Culture professionnelle et réglementation du pain de tradition française

Au Fournil des Halles, vous vérifiez les règles applicables à la dénomination pain de tradition française. Les documents précisent les ingrédients de base, les exclusions pendant l'élaboration et les plafonds de farine de soja et de malt de blé.

Question 1.1. À partir du DT 1, citer les trois ingrédients de base du pain de tradition française et indiquer les deux procédés ou produits exclus pendant son élaboration.

Les trois ingrédients de base sont les farines panifiables de blé, l'eau potable et le sel. La fermentation est assurée par de la levure de panification et/ou du levain, mais ces agents ne remplacent pas les trois ingrédients de base demandés. Pour conserver la dénomination « pain de tradition française », deux éléments sont exclus pendant l'élaboration : tout additif et toute surgélation. Les farines de fèves, de soja ou de malt de blé peuvent être ajoutées dans les plafonds réglementaires indiqués au DT 1.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Base : farines panifiables de blé, eau potable et sel. Exclusions pendant l'élaboration : additifs et surgélation.

Question 1.2. Pour une fabrication utilisant 25 kg de farine, calculer les masses maximales de farine de soja et de farine de malt de blé pouvant être ajoutées. Présenter chaque calcul en kilogrammes et en grammes.

Le DT 1 fixe le plafond de farine de soja à 0,5 % et celui de farine de malt de blé à 0,3 % du poids total de farine. Pour 25 kg de farine, on applique à chaque fois la formule : masse maximale = 25 × pourcentage ÷ 100. Le résultat en kilogrammes est ensuite converti en grammes en le multipliant par 1 000. Ces résultats correspondent aux quantités maximales autorisées, et non à des quantités obligatoires à ajouter.

Soja : 25 × 0,5 ÷ 100 = 0,125 kg, soit 0,125 × 1 000 = 125 g. Malt de blé : 25 × 0,3 ÷ 100 = 0,075 kg, soit 0,075 × 1 000 = 75 g.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Farine de soja : 0,125 kg, soit 125 g. Farine de malt de blé : 0,075 kg, soit 75 g.

2. Matières premières et adaptation d’une recette

La recette de référence du Fournil des Halles est établie pour 10 kg de farine et les quantités ainsi que les prix des matières premières sont fournis. Vous devez l’adapter à 24 kg de farine, calculer la production de pâtons après pertes et déterminer le coût total hors taxes.

Question 2.1. Calculer le pourcentage boulanger de l’eau, du sel et de la levure dans la recette de référence, en prenant la farine comme base 100. Utiliser la relation pourcentage boulanger = masse de l’ingrédient ÷ masse de farine × 100 et assimiler 1 L d’eau à 1 kg.

Le pourcentage boulanger rapporte chaque ingrédient aux 10 kg de farine : masse de l’ingrédient ÷ 10 × 100. Pour l’eau, 6,5 L équivalent à 6,5 kg. Ainsi, eau : 6,5 ÷ 10 × 100 = 65 % ; sel : 0,18 ÷ 10 × 100 = 1,8 % ; levure : 0,12 ÷ 10 × 100 = 1,2 %. Ces pourcentages correspondent à la recette de référence ; la farine constitue la base 100 %.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Eau : 65 % ; sel : 1,8 % ; levure : 1,2 %.

Question 2.2. Compléter le document réponse DR 1 en adaptant les quantités de la recette de référence pour obtenir une recette à base de 24 kg de farine. Utiliser le coefficient de changement d’échelle k = 24 ÷ 10 et indiquer les quantités d’eau, de sel et de levure en unités adaptées à la production.

Le coefficient de changement d’échelle est 24 ÷ 10 = 2,4. Multiplier par 2,4 chaque quantité de la recette de référence : eau, 6,5 × 2,4 = 15,6 L ; sel, 0,18 × 2,4 = 0,432 kg ; levure, 0,12 × 2,4 = 0,288 kg. Sur le DR 1, reporter ces calculs et quantités dans les lignes correspondantes. La farine est déjà indiquée à 24 kg.

DR 1 complété, question 2.2

Partie mobile du pétrin	sécuriser avant intervention
Plaque chaude	Utiliser une protection thermique adaptée et prévoir un trajet dégagé
Obstacle ou sac dans une circulation	Ranger immédiatement et maintenir les voies de passage dégagées
Contamination croisée	Se laver les mains aux moments nécessaires et nettoyer les surfaces de travail
Denrées et matières premières	Les protéger et les stocker de manière à préserver leur propreté et leur qualité

k = 2,4
6,5 × 2,4
15,6 L
0,18 × 2,4
0,432 kg
0,12 × 2,4
0,288 kg

Repères professionnels à appliquer dans l'atelier.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Farine : 24 kg ; eau : 15,6 L ; sel : 0,432 kg ; levure : 0,288 kg.

Question 2.3. **À partir des quantités adaptées à 24 kg de farine, calculer la masse totale de pâte, puis la masse utilisable après déduction des pertes de 2 %. Déterminer le nombre entier de pâtons de 450 g réalisables et compléter le document réponse DR 2 avec les calculs en kilogrammes.**

La masse totale est la somme des ingrédients adaptés : 24 + 15,6 + 0,432 + 0,288 = 40,32 kg. Les pertes valent 40,32 × 0,02 = 0,8064 kg ; il reste donc 40,32 − 0,8064 = 39,5136 kg de pâte utilisable. Un pâton pèse 450 g, soit 0,45 kg. Le quotient 39,5136 ÷ 0,45 = 87,808 est arrondi à l'entier inférieur. Reporter ces calculs en kilogrammes dans le DR 2.

DR 2 complété, question 2.3

Matière première	Calcul ou coefficient utilisé	Quantité à préparer
Farine de blé panifiable	24 + 15,6 + 0,432 + 0,28	40,32 kg
Eau potable	40,32 × 0,02	0,8064 kg
Sel	40,32 − 0,8064	39,5136 kg
Levure de panification	39,5136 ÷ 0,45	87 pâtons

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Masse totale : 40,32 kg ; pâte utilisable : 39,5136 kg ; production : 87 pâtons de 450 g.

Question 2.4. **Calculer le coût total hors taxes des quatre matières premières de la recette adaptée à 24 kg de farine, en utilisant les prix unitaires du DT 2. Pour l'eau, calculer le coût à partir du volume en litres, puis arrondir le total au centime.**

Calculer séparément le coût de chaque ingrédient adapté, en multipliant la quantité par son prix unitaire. Pour l'eau, utiliser le volume en litres et le prix au litre ; pour les autres matières, utiliser les masses en kilogrammes et les prix au kilogramme. Additionner les quatre coûts sans arrondir les montants intermédiaires, puis arrondir le total au centime.

Matière première	Calcul du coût HT	Coût
Farine	24 × 1,18	28,32 €
Eau	15,6 × 0,003	0,0468 €
Sel	0,432 × 0,42	0,18144 €
Levure	0,288 × 4,60	1,3248 €

La somme obtenue est arrondie au centime.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût total hors taxes : 29,87 €.

3. Procédés de fabrication et équipements associés

La production de baguettes utilise un pétrin à spirale et suit des durées définies pour le pointage, la détente, l'apprêt et la cuisson. À partir des données du DT 2, vous devez expliquer le rôle des éléments du pétrin, organiser les horaires de fabrication et calculer la capacité du four.

Question 3.1. À l'aide du DT 2, indiquer le rôle de la spirale et celui de la cuve pendant le pétrissage. Citer un intérêt de l'utilisation d'un pétrin mécanique pour obtenir une production régulière.

La **spirale** réalise le travail mécanique de mélange et de pétrissage. La **cuve** contient les ingrédients et la pâte pendant cette opération. Le pétrin mécanique permet de reproduire les mêmes durées et vitesses de pétrissage d'une fabrication à l'autre. La pâte obtenue présente ainsi des caractéristiques plus régulières, ce qui favorise une production constante.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La spirale mélange et pétrit dans la cuve. Le pétrin mécanique favorise la régularité de la production.

Question 3.2. À partir de la fin du pétrissage prévue à 5 h 30 et des durées du DT 2, calculer l'heure de fin du pointage, l'heure de fin de la détente, l'heure de chargement du four après l'apprêt et l'heure de sortie du four. Présenter les étapes dans l'ordre chronologique.

On part de la fin du pétrissage prévue à 5 h 30, puis on ajoute les durées successives indiquées dans le DT 2 :

1. Fin du pointage : 5 h 30 + 45 min = **6 h 15**.
2. Fin de la détente : 6 h 15 + 15 min = **6 h 30**.
3. Fin de l'apprêt et chargement du four : 6 h 30 + 55 min = **7 h 25**.
4. Sortie du four : 7 h 25 + 22 min = **7 h 47**.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pointage : 6 h 15 ; détente : 6 h 30 ; chargement : 7 h 25 ; sortie du four : 7 h 47.

Question 3.3. Pour une commande de 90 baguettes, calculer la capacité d'une fournée à partir des données du four, puis déterminer le nombre minimal de fournées nécessaires.

Le four comporte 4 niveaux pouvant recevoir chacun 12 baguettes. La capacité d'une fournée est donc de 4 × 12 = **48 baguettes**. Pour la commande de 90 baguettes, 90 ÷ 48 = 1,875 fournée. Une seule fournée ne suffit pas : il faut arrondir au nombre entier supérieur. La capacité permet de cuire 48 baguettes à la première fournée, puis les 42 restantes à la seconde.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Capacité : 48 baguettes par fournée ; nombre minimal : 2 fournées.

4. Hygiène, santé et sécurité au travail

Avant la fabrication, plusieurs situations à risque sont observées autour du pétrin, des circulations, des pâtes et des plaques chaudes. Les documents de prévention et d'hygiène servent à proposer des mesures concrètes pour protéger les personnes et éviter la contamination des produits.

Question 4.1. Pour les situations du pétrin et de la plaque chaude, proposer une mesure de prévention adaptée à chaque risque. Pour le pétrin, préciser la conduite à tenir avant toute intervention dans la cuve.

Le DT 3 impose de conserver les dispositifs de protection en place et de sécuriser le pétrin avant intervention. Pour prévenir l'entraînement ou l'écrasement, ne jamais introduire la main dans la cuve en mouvement.

- **Pétrin :** arrêter l'équipement, empêcher sa remise en marche et attendre l'arrêt complet des éléments mobiles avant d'intervenir dans la cuve.
- **Plaque chaude :** utiliser une protection thermique adaptée et dégager le trajet avant de la déplacer afin de limiter le risque de brûlure.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Pétrin arrêté, sécurisé et immobile avant intervention ; plaque chaude manipulée avec une protection thermique, sur un trajet dégagé.

Question 4.2. Pour le sac de farine laissé au sol dans une zone de passage et la manipulation d'une poignée après contact avec la pâte, indiquer une mesure immédiate à prendre dans chaque situation afin de limiter les risques d'accident et de contamination.

Supprimer immédiatement le danger dans la circulation et éviter que des mains potentiellement contaminées touchent d'autres surfaces ou denrées.

1. **Sac de farine :** le retirer du passage et le ranger hors circulation. Protéger la farine si elle est restée propre ; si elle a été contaminée, ne pas l'utiliser.
2. **Poignée :** se laver les mains après le contact avec la pâte, puis nettoyer la poignée touchée. Ces gestes réduisent le risque de chute et de contamination croisée.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Sac retiré et farine protégée si propre ; mains lavées et poignée nettoyée.

Question 4.3. Citer trois pratiques d'hygiène personnelle ou d'entretien du poste à appliquer avant et pendant la fabrication pour prévenir une contamination des produits. Les réponses doivent être distinctes des mesures déjà proposées en 4.2.

Pour prévenir la contamination des produits, appliquer des pratiques régulières avant et pendant la fabrication. Elles doivent être distinctes du rangement du sac et du lavage des mains ou du nettoyage de la poignée proposés en 4.2.

- Porter une tenue de travail propre et maintenir les cheveux protégés.

- Nettoyer le matériel et les surfaces du poste avant la fabrication, puis les maintenir propres.
- Protéger les denrées et stocker les matières premières de manière à préserver leur propreté et leur qualité.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Tenue propre et cheveux protégés ; matériel et surfaces propres ; denrées protégées et matières premières correctement stockées.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2026)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve EP1 du CAP Boulanger, session 2026, porte le code 26-CAP-BOUL-EP1, dure 2 heures et a un coefficient 4. Dans le contexte du Fournil des Halles, elle porte sur le pain de tradition française et la fabrication de baguettes. Elle évalue les connaissances réglementaires, les calculs de recette et de coût, l'organisation de la production, l'utilisation du pétrin et la prévention des risques et contaminations.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le pain de tradition française utilise des farines panifiables de blé, de l'eau potable et du sel, avec fermentation par levure de panification et/ou levain.
- Pour adapter une recette, multiplier chaque quantité de référence par k = masse de farine recherchée ÷ masse de farine de référence.
- Le pourcentage boulanger d'un ingrédient est sa masse divisée par la masse de farine, puis multipliée par 100.
- La masse de pâte utilisable est la masse totale diminuée des pertes; le nombre de pâtons est arrondi à l'entier inférieur.

Points de vigilance & attentes du jury

- Pour chaque calcul, écrire la formule, remplacer par les valeurs et conserver les unités jusqu'au résultat.
- Pour le changement d'échelle, appliquer le même coefficient à chaque ingrédient de la recette de référence.
- Pour le planning, additionner les durées dans l'ordre des opérations et distinguer la fin de l'apprêt du chargement du four.
- Avant toute intervention dans la cuve, arrêter et sécuriser le pétrin, puis attendre l'arrêt complet des éléments mobiles.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le pourcentage boulanger d'un ingrédient ?

Convertissez d'abord les quantités dans des unités de masse compatibles. Divisez la masse de l'ingrédient par celle de la farine, puis multipliez le quotient par 100. Pour l'eau de ce sujet, 1 litre est assimilé à 1 kilogramme.

Q : Comment déterminer le nombre de pâtons après les pertes de pâte ?

Additionnez les masses des ingrédients pour obtenir la masse totale de pâte. Calculez les pertes comme le pourcentage indiqué de cette masse, puis soustrayez-les. Divisez la masse utilisable par la masse d'un pâton et gardez l'entier inférieur.

Q : Combien de temps dure l'épreuve et comment gérer le temps ?

La durée officielle de l'EP1 est de 2 heures. Le sujet indique une durée de travail indicative de 45 minutes pour cette partie technologique. Répartissez votre temps entre les parties et gardez quelques minutes pour vérifier les unités et les documents réponses.

Q : Quels critères faut-il respecter pour présenter les calculs et les réponses ?

Faites apparaître la formule utilisée, les étapes de calcul et les unités demandées. Arrondissez uniquement lorsque le sujet le précise, notamment au centime pour le coût et à l'entier inférieur pour le nombre de pâtons.

Sujet officiel associé (PDF) : https://courscapboulanger.fr/assets/annales/cap-boulanger/Technologie professionnelle/2026/CAP Boulanger - Technologie professionnelle - Session 2026 - 1-Sujet.pdf
Ressources CAP Boulanger : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

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.