

MÉTROPOLE – LA RÉUNION		Session Septembre 2010	Code examen	510-221 04.E
SUJET	Examen : BEP Alimentation Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur Épreuve : EP1 – Technologie professionnelle		Coefficient	2
			Durée	1 h
			Page	1/5

Ce sujet comporte 5 pages numérotées de 1/5 à 5/5.
Assurez-vous que cet exemplaire est complet.
S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.
Vous répondrez directement sur le sujet à rendre en fin d'épreuve.

Les termes professionnels

1. Associer les termes professionnels correspondant aux définitions. Utiliser votre règle pour les relier.

- | | | | | |
|----------|---|--|---|---|
| Pointage | ■ | | ■ | Morceau de pâte aplatie, étendue à l'épaisseur et à la forme désirées. |
| Festonné | ■ | | ■ | Enlever avec un couteau les coulures et filaments de chocolat qui peuvent subsister après démoulage d'un sujet moulé. |
| Abaisse | ■ | | ■ | Enlever l'écume d'un sirop en ébullition, de confiture, de gelée, de beurre clarifié... |
| Ecumer | ■ | | ■ | Orné de dents arrondies. Se dit pour les Pithiviers. |
| Ébarber | ■ | | ■ | C'est la pousse d'une pâte avec levure biologique, entre le pétrissage et le façonnage. |
| Apprêt | ■ | | ■ | Période de fermentation comprise entre le façonnage et la cuisson. |

Le sel

2. Citer 4 rôles du sel dans une pâte levée.

-
-
-
-

MÉTROPOLE – LA RÉUNION		Session Septembre 2010	Code examen	510-221 04.E
SUJET	Examen : BEP Alimentation		Coefficient	2
	Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	1 h
	Épreuve : EP1 – Technologie professionnelle		Page	2/5

Le lait

3. Compléter le tableau suivant correspondant aux appellations commerciales du lait.

Code couleur	Correspondance
Jaune
.....	Lait entier
.....
Vert

Les cuissons de sucre

4. Compléter le tableau ci-dessous relatif à la cuisson du saccharose.

Code couleur	Température de cuisson
Le filet
.....	118°C
Boulé
Petit cassé
Caramel

MÉTROPOLE – LA RÉUNION		Session Septembre 2010	Code examen	510-221 04.E
SUJET	Examen : BEP Alimentation		Coefficient	2
	Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	1 h
	Épreuve : EP1 – Technologie professionnelle		Page	3/5

Les glaces

5. Retrouver le nom des glaces alimentaires et produits glacés correspondant aux définitions suivantes :

Préparation glacée	Définition
.....	Je suis un fruit reconstitué. On utilise ma pulpe et mon jus pour en faire un sorbet.
.....	C'est une préparation légère composée de crème fouettée, d'appareil à bombe et d'arôme.
.....	Dans ma recette, la législation exige un minimum de 7 % de jaunes d'œuf.
.....	Je suis composé de fruits, de sucre et parfois de stabilisateur. La législation exige un minimum de 25 % de fruits. Cette teneur peut être abaissée à 15 % pour les fruits acides et exotiques ou spéciaux, 5 % pour les fruits à coque.

Les préparations glacées

6. Préciser les termes professionnels ou les définitions ci-dessous.

..... : C'est le mélange de tous les ingrédients constituant une glace. (On emploie le plus souvent le terme appareil).

Pasteuriser :

.....

..... : Action de développer le goût d'un produit initial. Exemple : 24 heures au froid à 4°C.

Foisonnement :

.....

MÉTROPOLE – LA RÉUNION		Session Septembre 2010	Code examen	510-221 04.E
SUJET	Examen : BEP Alimentation		Coefficient	2
	Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	1 h
	Épreuve : EP1 – Technologie professionnelle		Page	4/5

Les produits alimentaires intermédiaires

7. En pâtisserie on peut utiliser différentes qualités de pâte d'amandes. Compléter le tableau ci-dessous, en donnant les 3 appellations et les pourcentages.

Appellations	Pourcentages
.....	50 % d'amandes / 50 % de sucre
.....	33 % d'amandes / 66 % de sucre
.....

Le chocolat

8. Citer les différentes étapes lors de la fabrication de la couverture, à partir de la pâte de cacao.

-
-
-
-
-
-

9. Donner la composition du chocolat de la couverture lactée.

-
-
-

MÉTROPOLE – LA RÉUNION		Session Septembre 2010	Code examen	510-221 04.E
SUJET	Examen : BEP Alimentation		Coefficient	2
	Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	1 h
	Épreuve : EP1 – Technologie professionnelle		Page	5/5

Les crèmes

10. Classer les différentes préparations ci-dessous dans la colonne correspondant à sa crème :
Moka, St Honoré, Paris Brest, bande de jalousie, forêt noire, appareil à bavaroise

Crème d'amandes	Crème au beurre	Crème mousseline	Crème chantilly	Crème Chiboust	Crème anglaise

Les fruits

11. Citer deux fruits frais, deux fruits secs et donner pour chacun d'entre eux une utilisation en pâtisserie, en glacerie ou en chocolaterie.

Fruits frais :

- Utilisation : ex :
- Utilisation : ex :

Fruits secs :

- Utilisation : ex :
- Utilisation : ex :

Le matériel

12. Citer 2 sortes d'énergie et un exemple d'avantage et d'inconvénient dans chacun des cas.

Énergie	Avantage	Inconvénient
.....
.....