

BEP ALIMENTATION

CAP PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR

EP1 - TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Durée : 1 heure

Ce sujet comporte 4 pages

NOM : Prénom : N° d'inscr. :

QUESTION N°1 : Les pâtes friables

(3 points)

a) Citez les composants de base d'une pâte sucrée. (1 point)

.....

.....

.....

.....

b) Décrivez les techniques de fabrication par **SABLAGE** et par **EMULSION**

(2 points)

SABLAGE :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

EMULSION :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

QUESTION N° 2 : Crème Mousseline

(5 points)

a) Citez les composants de base de la crème mousseline :

(2,5 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

b) Décrivez la technique de fabrication de la crème Mousseline

(2,5 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

QUESTION N° 3 Le praliné et le gianduja

(2 points)

- Expliquez la technique de fabrication du PRALINE et du GIANDUJA

PRALINE :

.....

.....

.....

.....

GIANDUJA :

.....

.....

.....

.....

Donnez la densité du sorbet framboise

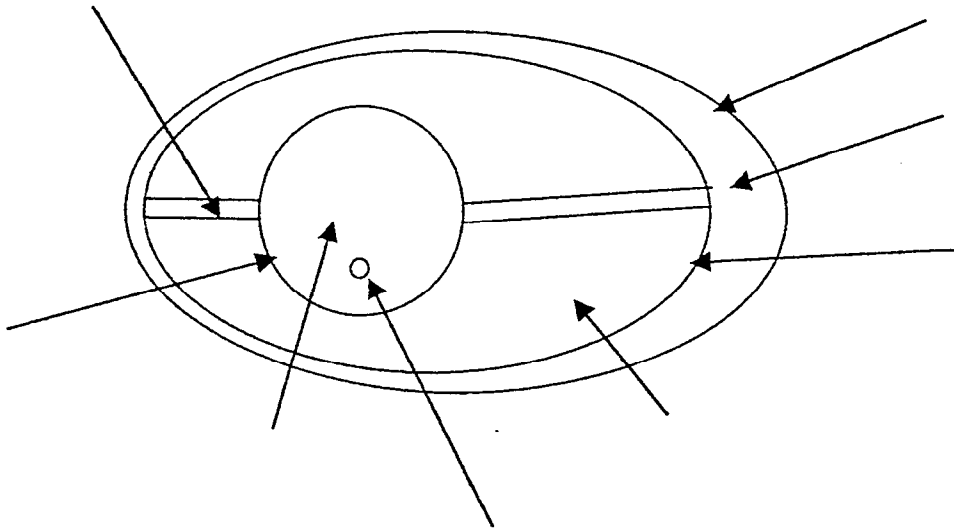
.....
.....

TECHNOLOGIE GENERALE

QUESTION N° 5

(2 points)

- Sur le schéma ci-dessous, indiquez le nom de chaque partie de l'oeuf



QUESTION N° 6 - Le lait

(3 points)

a) Expliquez les techniques de conservation suivantes :

(1 point)

PASTEURISATION :

.....
.....
.....
.....
.....

STERILISATION :

b) Enumérez 4 procédés de conservation du lait :

(2 points)

*

*

*

*

QUESTION N° 7 : Les fruits

(3 points)

- Citez deux fruits dans chaque catégorie

CATEGORIE DE FRUITS	NOM DES FRUITS
DRUPES	
BAIES	
AKENES	

QUESTION N° 8 - Hygiène - Sécurité

(1 point)

- Enumérez les différents éléments de la tenue professionnelle du pâtissier et expliquez leur utilité.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....