

DANS CE CADRE	Académie :	Session :
	Examen ou concours :	Série* :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
	Epreuve/sous-épreuve :	
	NOM (en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
Prénoms :	n° du candidat	<input type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste appel)	
NE RIEN ECRIRE	Examen :	Série* :
	Spécialité/option :	
	Repère de l'épreuve :	
	Epreuve/sous-épreuve :	
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> Note :  </div> Appréciation du correcteur (uniquement s'il s'agit d'un examen) :	
Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.		

Sujet interacadémique

Session 2000

C.A.P. Pâtissier - Glacier - Chocolatier – Confiseur
B.E.P. Alimentation + double candidature
Option pâtissier - glacier – chocolatier – confiseur

EP1. 2A TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Durée : 1 h 00 Coefficient : 2

Les réponses sont à rédiger sur les documents.
A l'issue de l'épreuve, vous remettrez l'ensemble de ces documents.

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : **7**

NE RIEN INSCRIRE

DANS CETTE PARTIE

Toutes les questions sont indépendantes et peuvent être traitées séparément

Vous répondrez à toutes les questions dans les emplacements réservés à cet effet.

Partie 1 Les matières premières

1.1 Complétez le tableau ci-dessous.

Le pâtissier utilise dans son travail, surtout deux sortes de levure (chimique ou biologique).
Indiquez celle que vous devez utiliser dans ces fabrications.

Pâte sablée	
Cakes	
Pâte à baba	

Croissants	
Brioches	
Madeleines	

1.2 Cochez les bonnes réponses.

Le sel que vous utilisez régulièrement dans vos préparations et recettes provient :

De la mer De la terre Du ciel Des plantes

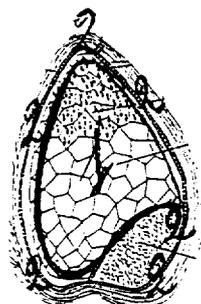
1.3 Les farines sont quelquefois trop faibles ou manquent de force, le minotier et le pâtissier peuvent ajouter des améliorants d'origine chimique ou végétale, citez au moins un améliorant de chaque :

Sujet interacadémique	Examens : BEP / CAP	Session 2000	Sujet
Spécialités : BEP Alimentation option PGCC CAP Pâtissier – glacier – chocolatier - confiseur		Epreuve : Technologie professionnelle BEP EP1 CAP EP1	
Temps alloué : 1 h	Coefficients : CAP 1 BEP : 2	Document : 1 sur 7	

NE RIEN INSCRIRE

DANS CETTE PARTIE

1.4 Ce grain de blé est divisé en deux parties : Partie centrale n°1 Partie extérieure n°2



Quelle(s) partie(s) du grain de blé le minotier doit-il prendre pour obtenir de la farine complète ?

-

Quelle(s) partie(s) du grain de blé le minotier doit-il prendre pour obtenir de la farine de type 45 ?

-

1.5 Quel est le composant dans la farine qui donne de l'élasticité à une pâte ?

-

1.6 Il est beaucoup utilisé en pâtisserie, il provient de la canne à sucre ou de la betterave, quel est son nom ?

-

1.7 Il est extrait par diffusion. C'est le sucre de

Il est extrait par broyage et pression, c'est le sucre de

Sujet interacadémique	Examens : BEP / CAP	Session 2000	Sujet
Spécialités : BEP Alimentation option PGCC CAP Pâtissier – glacier – chocolatier - confiseur		Epreuve : Technologie professionnelle BEP EP1 CAP EP1	
Temps alloué : 1 h	Coefficients : CAP 1 BEP : 2	Document : 2 sur 7	

NE RIEN INSCRIRE

DANS CETTE PARTIE

Partie 2 Les techniques de réalisation

2.1 Présentez la fiche technique de réalisation de la brioche :

Denrées	Quantités	Phases de réalisation
Remarques :		
Utilisations :		

Sujet interacadémique	Examens : BEP / CAP	Session 2000	Sujet
Spécialités : BEP Alimentation option PGCC CAP Pâtissier – glacier – chocolatier - confiseur		Epreuve : Technologie professionnelle BEP EP1 CAP EP1	
Temps alloué : 1 h	Coefficients : CAP 1 BEP : 2	Document : 3 sur 7	

NE RIEN INSCRIRE

DANS CETTE PARTIE

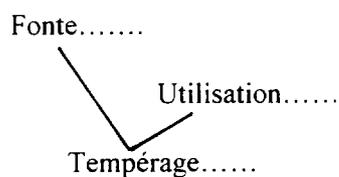
2.2 Dans le tableau ci-dessous, complétez d'une croix les éléments des recettes.

Eléments	Glace aux œufs	Crème glacée aux arômes naturels	Sorbet aux fruits	Appareil à bombe
Lait				
Œufs				
Sucre semoule				
Sucre inverti				
Purée de fruits				
Glucose				
Crème fraîche				
Stabilisateur				

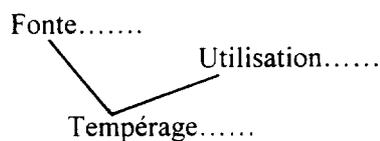
2.3 Vous oubliez de mettre du sel dans les croissants, citez au moins 2 inconvénients :

-
-

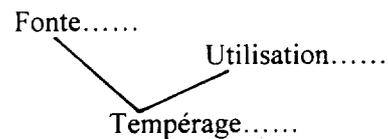
2.4 Complétez le schéma ci-dessous, relatif aux couvertures de chocolat :



COUVERTURE NOIRE
OU FONDANTE



COUVERTURE LACTEE



COUVERTURE BLANCHE
OU COULEUR

Sujet interacadémique	Examens : BEP / CAP	Session 2000	Sujet
Spécialités : BEP Alimentation option PGCC CAP Pâtissier – glacier – chocolatier - confiseur		Epreuve : Technologie professionnelle BEP EP1 CAP EP1	
Temps alloué : 1 h	Coefficients : CAP 1 BEP : 2	Document : 4 sur 7	

NE RIEN INSCRIRE

DANS CETTE PARTIE

Partie 3 Organisation et méthodes de travail

3.1 A quels termes correspondent les définitions suivantes ?

1. Donner une forme à une pâte ou à un appareil à l'aide d'une poche ou d'un pochoir.

2. Pâte de base, constituée par un mélange de farine, sel et eau que l'on utilisera lors de la confection du feuilletage ou des croissants.

3. Elasticité, résistance d'une pâte après son pétrissage (due au gluten).

4. Faire fermenter une pâte levée, dès la fin du pétrissage, durant un temps plus ou moins long.

5. Même sens que fariner, mais en parsemant une très fine pellicule de farine.

6. Amener une couverture au point en travaillant environ les deux tiers de la masse, sur un marbre ou sur une table froide pour la refroidir.

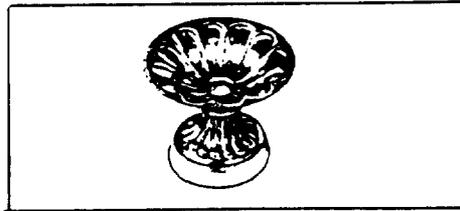
7. Enlever à l'aide d'un couteau zesteur la peau colorée des agrumes (citrons, oranges).

Sujet interacadémique	Examens : BEP / CAP	Session 2000	Sujet
Spécialités : BEP Alimentation option PGCC CAP Pâtissier – glacier – chocolatier - confiseur		Epreuve : Technologie professionnelle BEP EP1 CAP EP1	
Temps alloué : 1 h	Coefficients : CAP 1 BEP : 2	Document : 5 sur 7	

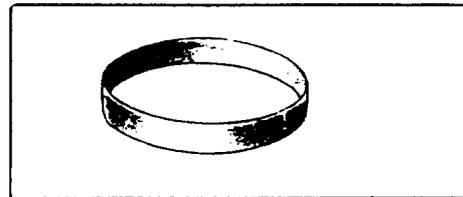
NE RIEN INSCRIRE

DANS CETTE PARTIE

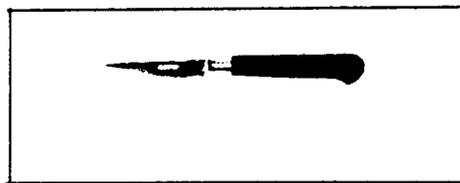
3.2 Donnez le nom de chacun de ces petits matériels professionnels.



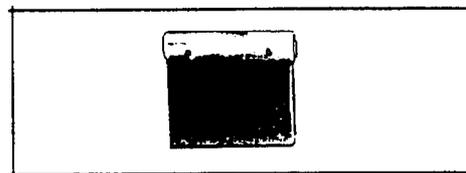
.....



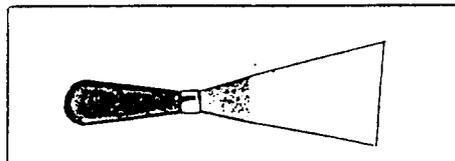
.....



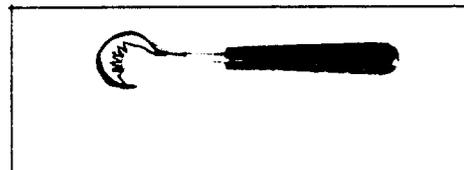
.....



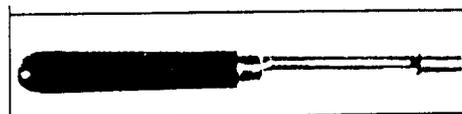
.....



.....



.....



.....

Sujet interacadémique	Examens : BEP / CAP	Session 2000	Sujet
Spécialités : BEP Alimentation option PGCC CAP Pâtissier – glacier – chocolatier - confiseur		Epreuve : Technologie professionnelle BEP EP1 CAP EP1	
Temps alloué : 1 h	Coefficients : CAP 1 BEP : 2	Document : 6 sur 7	

NE RIEN INSCRIRE

DANS CETTE PARTIE

3.3 Comment s'appelle le thermomètre couramment utilisé en France ?

-

3.4 Qui a inventé ce thermomètre ?

-

3.5 Quel est le nom du thermomètre qui sert à mesurer les hautes températures comme celles des fours à pâtisserie ?

-

Sujet interacadémique	Examens : BEP / CAP	Session 2000	Sujet
Spécialités : BEP Alimentation option PGCC CAP Pâtissier – glacier – chocolatier - confiseur		Epreuve : Technologie professionnelle BEP EP1 CAP EP1	
Temps alloué : 1 h	Coefficients : CAP 1 BEP : 2	Document : 7 sur 7	