

| | | | |
|---|--------------------------|--|----------------------|
| ACADÉMIE DE POITIERS | SESSION JUIN 2000 | Feuille : 1 / 5 | N° d'anonymat |
| EXAMEN : BEP Alimentation option Pâtissier | | CAP Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur | |
| Epreuve de Technologie Professionnelle | | | |
| Durée : 1 h 00 (BEP) - 1 h 00 (CAP) | | Coef : 2 (BEP) - 1 (CAP) | |
| NOM : | | Prénom : | |

| | | | |
|---|--|--|--|
| EXAMEN : BEP Alimentation option Pâtissier | | CAP Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur | |
| Epreuve de Technologie Professionnelle | | | |
| | | N° d'anonymat | |

LE CANDIDAT REPOND DIRECTEMENT SUR LE SUJET

Le candidat au BEP traite toutes les questions
Le candidat au CAP traite les questions : (de la n°1 à la n° 9)

CAP
/ 20

BEP
/ 20

CAP | **BEP**

1 - Mettre une seule croix à la bonne définition.

1 pt | 0,5 pt

| | | | |
|---------------|----------|--|--|
| SABLER | A | Battre les blancs avec le sucre. | |
| | B | Mélanger à sec le beurre et la farine dans le pétrissage de certaines pâtes. | |
| | C | Incorporer des œufs dans la pâte à choux. | |

1 pt | 0,5 pt

| | | | |
|---------------|----------|--|--|
| PINCER | A | Provoquer avec une pince ou les doigts de petites excroissances sur le rebord d'une tarte. | |
| | B | Croiser deux morceaux de pâte. | |
| | C | Mélanger, introduire un élément dans un autre. | |

1 pt | 0,5 pt

| | | | |
|---------------|----------|---|--|
| FRASER | A | Refroidir rapidement et fortement un liquide. | |
| | B | Écraser la pâte en la poussant devant soi avec la paume de la main. | |
| | C | Détail de feuilletage en forme de croissant. | |

1 pt | 0,5 pt

2 - Donnez l'utilisation d'une armoire de fermentation contrôlée.

| | | |
|----------|---|--|
| A | Les armoires de fermentation contrôlée permettent de façonner les viennoiseries la veille pour les trouver prêtes à cuire le matin. | |
| B | Permet le façonnage des viennoiseries. | |
| C | Permet de conserver les produits secs dans des bonnes conditions. | |

Ne rien inscrire dans les parties barrées

CAP

BEP

1 pt

1 pt

5 - Donnez la composition d'une ganache vanille.

.....

.....

.....

.....

4 pts

2 pts

6 - Complétez les recettes ci-dessous :

CROISSANTS

1000 g de farine

20 g de sel

..... de sucre

30 g à 40 g de levure

..... de liquide (eau, lait)

..... beurre

PATE A FONCER

1000 g de farine

..... de sucre

20 g de sel

..... beurre

..... de liquide (eau, lait)

BISCUIT CUILLERE

500 g de sucre

..... jaunes

20 blancs

..... de farine

PATE A CHOUX

1 L de liquide

20 g de sel

..... de beurre

..... de farine

..... d'oeufs

Ne rien inscrire dans les parties barrées

BEP UNIQUEMENT

BEP

3 pts

10 - Donnez la composition et le principe d'action de la levure chimique.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2,5 pts

11 - A quel produit obtenu doit s'appliquer :

a) le terme de SORBET :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

1 pt

b) quelles sont les deux catégories de SORBETS ?

.....

.....