

## I - LE PERSONNEL

Tout professionnel averti doit connaître les règles d'hygiène essentielles, les appliquer et les faire respecter par son entourage.

A ce sujet, rappeler au minimum quatre de ces règles concernant le lavage des mains et avant-bras.

- Utiliser un produit spécifique, une brosse, .....

- Utiliser des serviettes papier à usage unique ou sèche-serviette .....

- Se laver les mains et avant-bras en entrant dans le laboratoire, à la sortie des toilettes, après s'être mouillé, .....

- Ne pas travailler sans se brasser les ongles .....

Autres réponses - à l'appréciation du jury

4 x 0,5

12

## II - LES PRODUITS DE BASE

### 1) - La farine

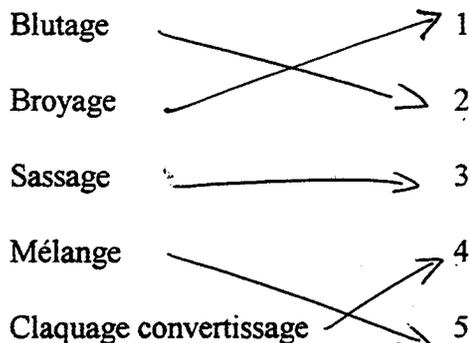
a) Cocher la bonne réponse:

	Vrai	Faux
La farine de type 45 contient 0.45 % de cendres	X	
Le taux d'extraction est le pourcentage de farine obtenue	X	
Les blés durs sont utilisés pour la fabrication des pâtes alimentaires	X	
La farine de gruau est une farine de force	X	

4 x 0,5

12

b) A l'aide de flèches, classer de façon chronologique les différentes étapes de la mouture.  
(Exemple pour le broyage)



4 x 0,25

11

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II		Session 2001	
Durée : 1 heure	Feuille 1/4	EP1 - Technologie professionnelle	
<b>CORRIGE</b>		<b>BEP ALIMENTATION</b> <b>CAP PATISSIER, GLACIER, CHOCOLATIER</b> <b>CONFISEUR</b>	

c) A l'aide de croix, indiquer le pourcentage exact des différents composants de la farine.

composants %	amidon	gluten	eau	autres
8 à 12		X		
12			X	
60 à 72	X			
4				X

4 x 0,25  
- 0,25 par erreur  
/1

2) - Le beurre

Compléter les étapes de la fabrication d'un beurre pasteurisé, de l'écémage à l'emballage.

- écémage
- pasteurisation..
- maturation.....
- brassage.....
- lavage - malaxage
- emballage

*Note: 0,5 par bonne réponse  
si si la bonne place.*

4 x 0,5 si dans l'ordre  
/2

3) - Le chocolat

Donner les températures d'utilisation des couvertures suivantes:

- Couverture fondante: 31/32 °C
- Couverture lactée: 28/30 °C
- Couverture ivoire: 28/29 °C

3 x 0,5  
/1.5

4) - Qui suis je ?

Je suis fabriqué en sucrerie ou raffinerie. Je retarde la dessiccation des produits et je possède un pouvoir sucrant supérieur au saccharose.

Qui suis je ? *le sucre inverti*

Je suis présente à l'état naturel dans les pommes. On m'incorpore toujours diluée avec du sucre.

Qui suis je ? *la pectine*

Je suis dérivée du cacao. Mon utilisation pour le glaçage ne nécessite pas de mise au point.

Qui suis je ? *la pâte à glacer*

3 x 0,5

1,5

5) - La pâte d'amandes

Les fournisseurs mettent à la disposition des professionnels différents types de pâte d'amandes. Montrer ces différences en complétant le tableau ci-dessous.

Appellation	% d'amandes
Supérieure	66
Décor	25
Extra...	50
Confiseur	33

4 x 0,25

12

III - LES PREPARATIONS GLACEES

A l'aide de croix préciser dans le tableau ci-dessous les composants interdits dans la fabrication des glaces.

Composants	Composants interdits	Composants	Composants interdits
Lait congelé		Cacao	
Farine	X	Margarine	X
Vanilline	X	Jaunes d'oeufs	
Sucre		Eau non potable	X

4 x 0,5  
- 0,5 par erreur

12

## IV - LES PATES - LES CREMES ET APPAREILS

La maîtrise du métier de pâtissier demande une parfaite mémorisation des recettes et des techniques de réalisation.

Pour cela, préciser les composants et les phases techniques des fabrications suivantes.

Génoise chocolat
Oeufs Sucre..... Farine..... Poudre à biscuit Poudre de cacao .....

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

*O*  
*Si non réalisable*  
*(à l'appréciation du jury)*

*1 pour les composants (si réalisable)*  
*1,5 pour la technique (si réalisable)*  
 12,5

Crème mousseline
Lait Oeufs... et / ou jaunes... Sucre..... P. à crème... Beurre..... Arôme éventuel

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

*idem*

*idem*  
 12,5