

BEP ALIMENTATION

CAP PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR

EP1 - TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Durée : 1 heure

Ce sujet comporte 4 pages



NOM : Prénom : N° d'inscr. :

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.

-
-
-
-

/2

II - LES PRODUITS

1) - La farine

a) Cocher la bonne réponse:

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

/2

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

| | |
|------------------------|---|
| Blutage | 1 |
| Broyage | 2 |
| Sassage | 3 |
| Mélange | 4 |
| Claquage convertissage | 5 |

/1

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

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

/ 1

2) - Le beurre

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

- écémage

-

-

-

-

- emballage

/ 2

3) - Le chocolat

Donner les températures d'utilisation des couvertures suivantes:

Couverture fondante: °C

Couverture lactée: °C

Couverture ivoire: °C

/ 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 ?

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

Qui suis je ?

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

Qui suis je ?

/ 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 | |
| | 50 |
| | |

/ 2

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 | | Margarine | |
| Vanilline | | Jaunes d'oeufs | |
| Sucre | | Eau non potable | |

/ 2

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 |
| |
| |
| |
| |
| |

-

.....

.....

.....

.....

.....

12,5

| |
|------------------|
| Crème mousseline |
| Lait |
| |
| |
| |
| |
| |

-

.....

.....

.....

.....

.....

12,5