

<u>EP1 – TECHNOLOGIE</u>

Question n°1 :

(3 points)

Enumérer les différentes techniques de conservation :

- Par le chaud (3 techniques)

.....

.....

.....

- Par le froid (3 techniques)

.....

.....

.....

Question n°2 :

(2 points)

Citer deux sortes de fève de cacao :

.....

.....

.....

Question n°3 :

(3 points)

Citer trois agents épaississants ou gélifiants en donnant pour chacun d'eux leur utilisation.

EPAISSISSANT ou GELIFIANT	UTILISATION

Mention complémentaire Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur	N° d'anonymat
<i>Technologie</i>	

✕-----

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II	<i>SESSION 2003</i>	N° d'anonymat			
Mention complémentaire Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur					
<i>Technologie</i>					
SUJET	Durée : 1 h 00			Coef. :	Page : 1/3
<i>NOM :</i>				<i>Prénom :</i>	

Question n°4 :

(4 points)

Donner la progression technique de fabrication d'une pâte de fruit à l'abricot (compléter la fiche technique ci-dessous).

Composants	Techniques de fabrication
Matériel nécessaire :	

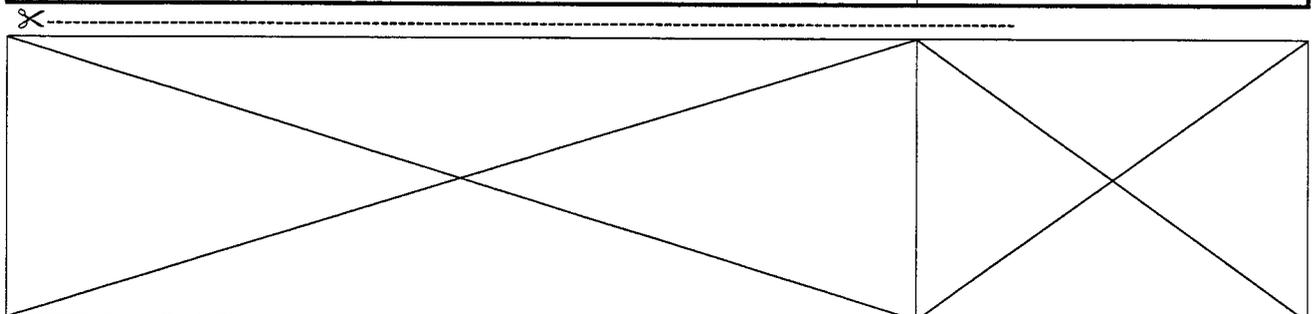
Question n°5 :

(2 points)

Citer deux procédés de fabrication du praliné

- 1 -
- 2 -
- 3 -
- 4 -

Mention complémentaire Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur	SUJET
<i>Technologie</i>	Page 2/3



Question n°6 :

(2 points)

Préciser quels sont les principaux critères de qualité d'un bonbon au chocolat.

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

Question n°7 :

(2 points)

CHABLONNER. – Préciser quelle est la signification de ce terme professionnel.

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

Question n°8 :

(2 points)

Décrire une méthode de fabrication de la base « appareil à bombe » et citer deux utilisation en glacerie

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

Mention complémentaire Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur	SUJET
<i>Technologie</i>	Page 3/3

