

Sujet n°1

Vous disposez de 15 minutes pour la préparation du sujet.

Attention : ne pas écrire sur le sujet

1) Différencier le sucre inverti et le sirop de glucose dans leurs utilisations en Chocolaterie, Glacerie, Confiserie, et quelle en est la raison principale ?

2) A quoi faut-il veiller pour obtenir un résultat parfait du chocolat ? (brillant, cassant...)

3) Donner le nom des différentes pâtes d'amande, avec leurs pourcentages en amande et en sucre.

4) Quels sont les soins corporels et matériels à respecter avant de commencer le travail ?

Groupement inter académique II	Coefficient : 4	SESSION 2002/2003
Alimentation : C.A.P. Chocolatier Confiseur		
Durée : 30 minutes	<u>Epreuve</u> <u>orale</u>	TECHNOLOGIE
SUJET N°1	Feuille : 1/1	