

**TECHNOLOGIE**

**QUESTION N°1 : LE VOCABULAIRE PROFESSIONNEL**

**(2 POINTS)**

Définir les termes suivants :

Abaissier : .....

Clarifier : .....

Emonder : .....

Pâton : .....

**QUESTION N°2 : LES PRODUITS DE BASE**

1) Citer au moins deux utilisations pour chaque farine

**(2 points)**

Catégorie de farine	Type	Utilisations
Farine faible	45/55	
Farine de force	45/55	

2) Dans quelle catégorie classe-t-on la farine de gruau

**(1 point)**

**QUESTION N°3**

Donner la définition de la levure biologique. Préciser son rôle.

Définition :

**(1, 5 points)**

Rôle :

**(2 points)**

<b>BEP Alimentation CAP Pâtissier</b>	N° d'anonymat
<i>EP2 Technologie</i>	

<b>GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II</b>		<i>SESSION 2003</i>		N° d'anonymat
<b>BEP Alimentation CAP Pâtissier</b>				
<i>EP2 Technologie</i>				
<b>SUJET</b>	Durée : 1 heure	Coef. : 2	<i>Page : 1/3</i>	
NOM : ..... Prénom : .....				

**QUESTION N°4 : LES CREMES**

**(2, 5 points)**

Compléter le tableau en indiquant les utilisations des crèmes :  
*Mousseline – Crème au beurre café – Crème d'amande – Mousseline praliné - Chiboust*

APPELATION	CREME UTILISEE
PARIS – BREST	
FRAISIER	
PITHIVIERS	
MOKA	
SAINT – HONORE	

**QUESTION N°5) : LES PRODUITS ELABORES OU SEMI-ELABORES**

**(4 points)**

Compléter le tableau :

DESIGNATION : PATE D'AMANDE CONFISEUR	
Denrées	Technique Progression

**QUESTION N°6 : LE CHOCOLAT**

**(1, 5 points)**

Enumérer les composants des chocolats de couverture.

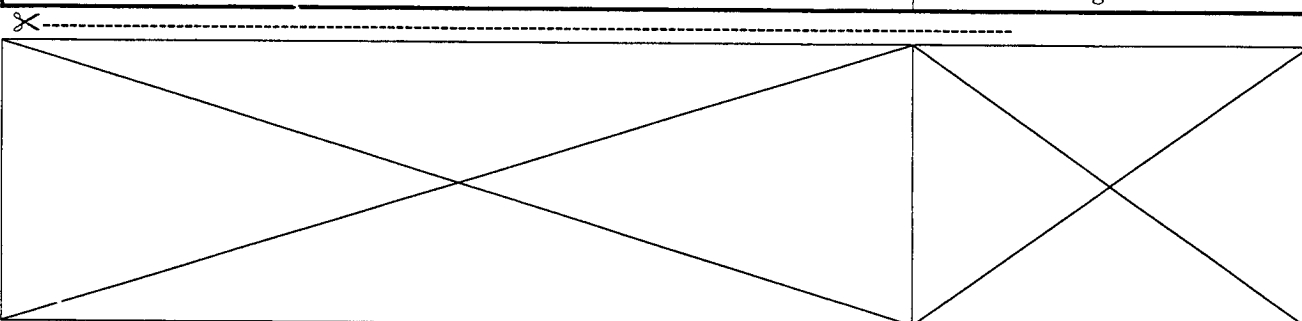
**Chocolat de couverture noire**

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

**Chocolat de couverture ivoire**

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

<b>BEP Alimentation CAP Pâtissier</b>	<b>SUJET</b>
<i>EP2 Technologie</i>	<i>Page 2/3</i>



**QUESTION N°7 : LES PREPARATIONS GLACEES**

Citer les catégories de glaces réglementées par la législation en vigueur **(2 points)**

.....  
.....

Citer les composants d'un vacherin et d'une omelette norvégienne **(1, 5 points)**

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

<b>BEP Alimentation CAP Pâtissier</b>	<b>SUJET</b>
<i>EP2 Technologie</i>	<i>Page 3/3</i>

