

A - TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE (Durée 2 h)		
Compétences professionnelles	Connaissances associées	Barème
Les produits	S1-1	.../31
Les préparations	S8-3 ; S2-2 ; S2	.../21
Les moyens de conservation	S3	.../14
Le matériel et le vocabulaire	S4-2	.../14
La législation	S6-4	.../20
Gestion appliquée	S7-3	.../20
TOTAL A		.../120 pts

B - DESSIN APPLIQUÉ A LA PROFESSION (Durée 1 h)		
TOTAL B		.../40 pts

TOTAL A + B		.../160 pts
NOTE EP2 sur 20 en points entiers ou en 1/2 points		.../20 pts

Groupement interacadémique II		Session 2004		Facultatif : code	
Ne rien inscrire dans cette case	MENTION COMPLÉMENTAIRE Cuisinier en Desserts de Restaurant				
	E.P.2 -PARTIE TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE				
	Sujet		Durée : 2 h 00	Coefficient : 6	1/9
Ne rien inscrire dans cette case	Nom :		Prénoms :		N° d'inscription :
	MENTION COMPLÉMENTAIRE Cuisinier en Desserts de Restaurant		E.P.2 -PARTIE TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE		

LES PRODUITS (31 points)**La farine**

1 - Compléter le tableau suivant avec les éléments composant la farine de blé.

<i>Composants</i>	<i>Pourcentage (%)</i>
-	60 à 72 %
-	Moins de 16 %
- Protéines	8 à 12 %
-	1 à 2 %
- Matières grasses	1,20 à 1,40 %
- Matières minérales	0,45 à 0,60 %
- Vitamines	B.PP.E

2 – Donner une définition des « farine de gruau ».

.....

.....

.....

3 – Remplir le document ci-dessous relatif à la cuisson du sucre.

<i>Dénomination</i>	<i>Température de cuisson</i>
Sirop	
Petit lissé	
	104°C
Nappé	
Grand lissé Petit perlé	
Filet ou grand perlé	
Petit soufflé	
Grand soufflé ou movre	
Petit boulé	
	123°C
Petit cassé	
Grand cassé	
Sucre orge	
	180°C

Les produits laitiers

4 – Citer 3 crèmes de base confectionnées avec du lait.

-
-
-

5 – Compléter le tableau ci-dessous en indiquant à l'aide d'une croix si les affirmations sont vraies ou fausses.

<i>Affirmations</i>	<i>Vrai</i>	<i>Faux</i>
La crème légère contient entre 12 % et 30 % de matières grasses	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La crème d'Ysigny bénéficie d'une A.O.C.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le lait entier s'identifie grâce à son emballage de couleur bleue	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le lait U.H.T. a subi un traitement thermique de pasteurisation à 95°C pendant 20 minutes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le point de fusion du beurre est à une température de 120°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le beurre « Charente-Poitou » bénéficie d'une A.O.C.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le beurre est un ingrédient entrant dans la composition de la crème mousseline	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Les oeufs

6 – Donner le poids moyen d'un œuf.

-

7 – Citer 2 critères caractérisant les œufs extra-frais et les œufs frais.

<i>Œufs extra-frais</i>	<i>Œufs frais</i>
➤	➤
.....
.....
➤	➤
.....
.....

8 – Indiquer quatre précautions à prendre lors de l’incorporation d’œufs dans une préparation de pâtisserie.

-
-
-
-

Les fruits

9 – Nommer 2 fruits amylicés.

-
-

10 – Indiquer les saveurs de base qui correspondent aux fruits suivants.

<i>Fruits</i>	<i>Saveurs de base</i>
Pamplemousse	
Banane	
Citron	

Le chocolat

11 – Donner la composition d’un chocolat de couverture noire.

-
-

LES PRÉPARATIONS (21 points)

Les pâtes

1 – Donner la recette de la pâte à choux afin de réaliser un Paris-Brest pour 8 personnes.

<i>Ingrédients</i>	<i>Proportions</i>	<i>Etapas de réalisation</i>
➤	➤	➤
➤	➤	➤
➤	➤	➤
➤	➤	➤
➤	➤	➤
➤	➤	➤

Les préparations de base

2 – Indiquer pour chaque appellation la crème, sauce, glace ou appareil de base entrant dans la confection de celle-ci.

<i>Appellations</i>	<i>Garnitures</i>
Tarte Alsacienne	
Paris-Brest	
Vacherin	
Pithiviers	
Tartelettes aux fruits	
Pudding Diplome	
Quiche Lorraine	
Talmouses en tricornes	

3 – Citer les trois types de meringues existantes

-
-
-

LES MOYENS DE CONSERVATION (14 points)

1 – Enumérer les 5 techniques de conservation par des méthodes traditionnelles

-
-
-
-
-

2 – Donner une définition de la stérilisation ?

.....

.....

.....

.....

.....

3 – Citer 2 avantages et 2 inconvénients de la conservation par stérilisation.

<i>La stérilisation</i>	
<i>Avantages</i>	<i>Inconvénients</i>
➤	➤
.....
➤	➤
.....

4 – Indiquer la durée de conservation du lait cru après ouverture en entourant la réponse exacte.

a) 24 heures

b) 36 heures

c) 48 heures

LE MATERIEL ET LE VOCABULAIRE (14 points)

1 – Donner la définition des termes suivants.

<i>Termes</i>	<i>Définition</i>
SABLER	
FESTONNER	
CHEMINER	
PATON	
SANGLER	
CONFIR	
CRÉMER	

2 – Indiquer l'utilisation des matériels suivants.

- Laminoir :
-
- Sorbetière :
-
- Four mixte :
-
- Tempéreuse :
-

3 – Citer 2 avantages et un inconvénient de la plaque à induction.

<i>Avantages</i>	<i>Inconvénient</i>
➤	➤
.....
➤	
.....	

LA LEGISLATION (20 points)

Les mesures d'hygiène

La réglementation de l'hygiène en restauration est aujourd'hui basée sur la méthode H.A.C.C.P.

1 – Préciser le fondement de cette méthode.

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

2 – Dans le principe H.A.C.C.P., il est question de la méthode dite des « 5 M ». Expliquer en quoi consiste cette méthode ?

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

3 – La méthode des « 5M » se retrouve dans des fiches de bonnes pratiques. Expliquer le rôle de ces fiches.

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

GESTION APPLIQUÉE (20 points)

1 – Compléter la fiche de coût matière suivante.

ARABESQUE D'ANANAS

Fiche de calcul du coût matière

/10 personnes

Denrées	Unité	Quantité utilisée	Prix unitaire H.T.	Prix total HT
CREMERIE				
Lait	litre	1	0,53 €	
Crème	litre	0,6	2,00 €	
Jaune d'oeuf	pièce	8	0,10 €	
EPICERIE				
Sucre glace	kg	0,06	2,79 €	
Coco poudre	kg	0,2	2,38 €	
Pain d'épice	kg	0,5	6,40 €	
Sucre semoule	kg	0,35	1,57 €	
Chocolat couverture	kg	0,05	1,59 €	
Ananas	pièce	2	4,51 €	
			TOTAL	

Coût matière portion HT

2 – Donner le prix de vente H.T. d'une portion et le bénéfice réalisé par le restaurateur en sachant que le prix de vente se compose comme suit :

Coût matière	32 %
Frais personnel	33 %
Frais généraux	32 %
Bénéfice	3 %

Prix de vente H.T. =

Bénéfice =

3 – Indiquer le prix de vente de la portion qui figurera sur la carte du restaurant (TVA 19,6 %)

.....
