

<b>A - TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE (Durée 2 h)</b>		
<b>Compétences professionnelles</b>	<b>Connaissances associées</b>	<b>Barème</b>
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
<b>TOTAL A</b>		<b>.../120 pts</b>

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

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

<b>Groupement interacadémique II</b>		<b>Session 2004</b>		Facultatif : code	
Ne rien inscrire dans cette case	<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE Cuisinier en Desserts de Restaurant</b>				
	<b>E.P.2 -PARTIE TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE</b>				
	<b>Sujet</b>		Durée : 2 h 00	Coefficient : 6	1/9
Ne rien inscrire dans cette case	<b>Nom :</b>		<b>Prénoms :</b>		<b>N° d'inscription :</b>
	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.P.P.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>Appelations</i>	<i>Garnitures</i>
Tarte Alsacienne	
Paris-Brest	
Vacherin	
Pithiviers	
Tartelettes aux fruits	
Pudding Diplome	
Quiche Lorraine	
Talmouses en tricorne	

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
<b>CREMERIE</b>				
Lait	litre	1	0,53 €	
Crème	litre	0,6	2,00 €	
Jaune d'oeuf	pièce	8	0,10 €	
<b>EPICERIE</b>				
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 €	
			<b>TOTAL</b>	

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 %)

.....  
 .....