

Technologie

1°) Les Produits utilisés en confiserie (5 points) (5 X 1)

Compléter le tableau suivant :

| Nom du produit | Définition |
|--|--|
| Pectine | Produit issu de la pomme, utilisé pour gélifier les pâtes de fruits |
| Glucose | Sucre simple extrait de l'amidon de maïs |
| Acide tartrique ou crème de tartre. | Produit qui se forme dans les lies de vin et utilisé pour graisser les sucres. |
| Sucre inverti | Produit à fort pouvoir sucrant, obtenu par la décomposition du saccharose |
| Beurre de cacao | Matière grasse obtenue après pressage de la pâte de cacao pure |

2°) Les saveurs de base (2 points) 0,25 par réponse exacte

Citer les quatre saveurs de base et donner un exemple de produits utilisés en pâtisserie correspondant à chacune.

| Saveurs | Produits |
|--------------|--|
| Salé | Sel |
| Acide | Citron, lime, vinaigre |
| Amer | Cacao, pamplemousse, amande |
| Sucré | Toutes les formes de sucre, miel et édulcorants |

| | | |
|--------------------------------------|---|-----------------------------------|
| Groupement interacadémique II | Session 2005 | Facultatif : code |
| Ne rien inscrire dans cette case | BEP ALIMENTATION Option PATISSERIE CAP PATISSIER-CHOCOLATIER-CONFISEUR | |
| | EP1 – Partie TECHNOLOGIE | |
| | CORRIGE | Durée : 1H 1/3 |
| Ne rien inscrire dans cette case | NOM : | Prénoms : N° d'inscription : |
| | BEP ALIMENTATION Option PATISSERIE CAP PATISSIER-CHOCOLATIER-CONFISEUR | EP1 – Partie TECHNOLOGIE |

3) Le métier de pâtissier :(2 points) 0,5 point par réponse

Citer quatre qualités nécessaires pour devenir un bon pâtissier

Propre, organisé, méthodique, curieux, persévérant, gourmand, sensibilité à l'art et l'esthétisme.

4) Les préparations de base : les pâtes. (4 points) 0,5 par réponse

Compléter le tableau ci-dessous en indiquant pour chaque type de pâte, le nom d'une pâte et sa composition.

| Type de pâte | Nom de la pâte | Composition (sans les quantités) |
|-----------------------|-------------------------------------|--|
| Friable | Sablée, sucrée, brisée, à foncer | Farine, œufs, matières grasses, sucre et eau ... |
| Feuilletée | feuilletage | Farine, eau, sel, matière grasse (vinaigre) |
| Pâte levée feuilletée | Pâte à croissants et dérivés | Farine, eau, sel, levure, matière grasse |
| Pâte battue légère | Génoise, biscuits cuillères | Œufs, sucre, farine, beurre |

5) Les produits : le cacao (2,5 points)

a) Citer quatre pays producteurs de cacao : 0,25 point par réponse

- Côte d'Ivoire / Ghana
- Mexique / Equateur / Brésil
- Trinidad et Tobago
- Papouasie / Nouvelle Guinée

b) Citer trois variétés de cacaoyer : 0,5 point par réponse

- Trinitario
- Criollo
- Forastero

| | |
|---|------|
| BEP ALIMENTATION Option PATISSERIE CAP PATISSIER-CHOCOLATIER-CONFISEUR | 2005 |
| EP1 – Partie TECHNOLOGIE | 2/3 |

6) Les glaces :(2 points) (4 X 0,5)

Indiquer les quatre classes de produits réglementés en France :

- **Glace aux œufs**
- **Sorbets**
- **Crèmes glacées**
- **Glace à... ou au sirop de ...**

7) Le matériel : les fours utilisés en pâtisserie (2,5 points)

Compléter le tableau suivant en citant deux avantages et deux inconvénients pour chaque type de four :

(2 points avantages, 0,25 X 2 pour inconvénients)

| Type de four | Avantages | Inconvénients |
|----------------|---|---|
| Four air pulsé | <ul style="list-style-type: none">▪ Peu encombrant▪ Souplesse d'utilisation▪ Montée rapide en température▪ Permet de cuire différents type de produits | <ul style="list-style-type: none">▪ Pas adapté à certaines cuissons▪ Pas de possibilités de cuisson sur soles |
| Four à soles | <ul style="list-style-type: none">▪ Cuisson plus régulière▪ Possibilité de finir des cuissons four éteint (économie d'énergie) | <ul style="list-style-type: none">▪ Emplacement au sol encombrant▪ Investissement plus élevé▪ Montée et descente en température plus lente |

| | |
|---|-------------|
| BEP ALIMENTATION Option PATISSERIE CAP PATISSIER-CHOCOLATIER-CONFISEUR | 2005 |
| EP1 – Partie TECHNOLOGIE | 3/3 |