

Technologie

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

Compléter le tableau suivant :

| Nom du produit | Définition |
|-----------------|--|
| | Produit issu de la pomme, utilisé pour gélifier les pâtes de fruits |
| Glucose | |
| | Produit qui se forme dans les lies de vin, utilisé pour graisser les sucres. |
| | Produit à fort pouvoir sucrant, obtenu par la décomposition du saccharose |
| Beurre de cacao | |

2°) Les saveurs de base (2 points)

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

| SAVEURS | PRODUITS |
|---------|----------|
| | |
| | |
| | |
| | |

| | | | | |
|--------------------------------------|--|----------------------|---------------------------------|------------|
| Groupement interacadémique II | Session 2005 | Facultatif : code | | |
| Ne rien inscrire dans cette case | BEP ALIMENTATION Option PATISSERIE | | | |
| | CAP PATISSIER-CHOCOLATIER-CONFISEUR | | | |
| | EP1 – Partie TECHNOLOGIE | | | |
| | SUJET | Durée : 1h | Coefficient : 2 | 1/3 |
| Ne rien inscrire dans cette case | NOM : | | Prénoms : | |
| | | | N° d'inscription : | |
| | BEP ALIMENTATION Option PATISSERIE | | EP1 – Partie TECHNOLOGIE | |
| | CAP PATISSIER-CHOCOLATIER-CONFISEUR | | | |

3) Le métier de pâtissier : (2 points)

Citer quatre qualités nécessaires pour devenir un bon pâtissier

-
-
-
-

4) Les préparations de base : les pâtes. (4 points)

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

| <u>Type de pâte</u> | <u>Nom de la pâte</u> | <u>Composition (sans les quantités)</u> |
|------------------------------|----------------------------------|---|
| Friable | | |
| Feuilletée | | |
| Pâte levée feuilletée | | |
| Pâte battue légère | | |

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

a) Citer quatre pays producteurs de cacao :

-
-
-
-

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

b) Citer trois variétés de cacaoyer :

-
-
-

6) Les glaces :(2 points)

Indiquer les quatre classes de produits réglementés en France :

-
-
-
-

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 :

| Type de four | Avantages | Inconvénients |
|-----------------------|---|---|
| Four air pulsé | <ul style="list-style-type: none"> ▪ ▪ ▪ | <ul style="list-style-type: none"> ▪ ▪ ▪ |
| Four à soles | <ul style="list-style-type: none"> ▪ ▪ ▪ | <ul style="list-style-type: none"> ▪ ▪ ▪ |