

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 :	Coefficient :	1/3
	1h	2		
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"> ▪ ▪