

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

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	
Ne rien inscrire dans cette case	CORRIGE	Durée : 1H
	1/3	
	NOM :	Prénoms :
	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