

TECHNOLOGIE

Question 1 - Énoncer les qualités organoleptiques d'une eau destinée à la consommation.
(2 points)

-
-
-
-

Question 2 - Compléter le tableau ci-dessous relatif à la cuisson du saccharose (3 points)

État de cuisson	Température de cuisson
Le filet°C
.....	115°C
Boulé°C
Petit cassé°C
.....	145°C
Caramel°C

Groupement interacadémique II	Session juin 2006	Facultatif : code		
Ne rien inscrire dans cette case	Mention complémentaire Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie spécialisées			
	EP1 Technologie			
	Sujet 1		Durée : 1 heure	Coefficient : 2
Ne rien inscrire dans cette case	Nom :		Prénoms :	
			N° d'inscription :	
MC Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, confiserie spécialisées			EP1 Technologie	

Question 3 - Indiquer trois différents types d'ovoproduits et citer 3 avantages concernant leur utilisation. (3 points)

Ovoproduits

-
-
-

Avantages :

-
-
-

Question 4 - Compléter le tableau en citant les variétés de fèves de cacao et en indiquant leurs origines. (3 points)

Variétés de cacao	Origines
FORASTERO
.....
.....	Il est cultivé partout dans le monde, il représente 20 % de la production mondiale.

MENTION COMPLÉMENTAIRE	Code
Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées	
E.P.1 – Partie TECHNOLOGIE	2/4

Question 5 - Citer trois différents acides autorisés en Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie et justifier le choix de leur utilisation. (1,5 point)

	Utilisations
Acide
Acide
Acide

Question 6 - La sauce chocolat : (3,5 points)

6.1 Citer les composants de base :

- Le lait,
-
-
-
-

6.2 Décrire une technique de fabrication : "procédé".

.....

MENTION COMPLÉMENTAIRE	Code
Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées	
E.P.1 – Partie TECHNOLOGIE	3/4

Question 7 - Décrire la technique de fabrication d'une crème glacée à la vanille. (2 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Question 8 - Citer et expliquer brièvement les étapes nécessaires pour obtenir un moulage lisse et brillant en chocolaterie. (2 points)

-
-
-
-

MENTION COMPLÉMENTAIRE	Code
Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées	
E.P.1 – Partie TECHNOLOGIE	4/4