RÉSERVÉ À L' ANONYMAT

Le candidat doit inscrire ci – dessous son numéro de table

M.C. : CUISINIER EN DESSERT DE RESTAURANT

Dominante : ..... Code spécialité : 5233001

Épreuve : EP2 Technologie Professionnelle Durée : 2 h

Centre d'écrit ..... Session : 2006

NOM et Prénoms : .....

(en majuscules, suivi s'il y a lieu du nom d'épouse)

Date et lieu de naissance : .....

Griffe du correcteur

M.C. : CUISINIER EN DESSERT DE RESTAURANT

Dominante : .....

Épreuve : EP2 Technologie Professionnelle

Session : **2006**	N° de sujet : **06-165**	Folio **1/ 11**

1. VOCABULAIRE CULINAIRE (20 points)

Fleurer :

Fraiser :

Glacer :

Sabler :

Vanner :

2. CONNAISSANCE DES PRODUITS (31 points)

Cocher la réponse correspondant à la question posée

	OUI	NON
La prune est une drupe		
La farine contient 25% de gluten		
Il y a 30 œufs au litre		
Le sucre cassonade est extrait de la canne à sucre		
Les œufs frais font partis de la famille des ovoproduits		
Le sucre est extrait de la canne à sucre		
Le fruit du cacaoyer est la cabosse		
Le glucose est tiré de l'amidon de maïs		
Le sel régularise la fermentation		
Le beurre contient 82 % de matières grasses.		

Cocher **une seule réponse** pour chaque question :

- Pour une pâte levée, utiliserez-vous de la farine:

  Type 45
  Type 80

- Les œufs pour la fabrication des ovoproduits, sont-ils de la classe :

  A
  B
  C

- Citer trois formes de commercialisation des ovoproduits ? .

  –
  –
  –

- Quel est le poids du jaune d'œuf ?
  - 40g
  - 20g
  - 30g

- Le sucre est extrait de deux plantes citer leurs noms ?

  -
  -

- Quel est le pourcentage maximum d'eau autorisé dans le beurre ?

  12 %
  14 %
  16 %

- Combien de gramme de sel contient le beurre salé ?

  De 1 à 5 gr
  De 5 à 10 gr
  De 10 à 15 gr

- Quel est la couleur de l'emballage du lait écrémé ?

  Vert
  Jaune
  Rouge

- Comment obtient-on une eau-de-vie ?

  Par fermentation
  Par distillation

- Avec quel type de crème réaliserez-vous la crème chantilly ?

  Crème légère 15 %
  Crème UHT liquide 33%

3. LES PREPARATIONS DE BASE (37 points)

Compléter le tableau suivant

	PREPARATIONS CULINAIRES EN PATISSERIE	*PATES UTILISEES*						*MODES DE CUISSON*			
		A FRIRE	LEVEE	A CHOU	FEUILLETEE	BRISEE	A CREPES	POCHER	AU FOUR	FRIRE	SAUTER
1	BABA										
2	BEIGNETS DE FRUITS										
3	CLAFOUTIS										
4	COULIBIAC										
5	DARTOIS										
6	FLAMICHE										
7	GLANDS										
8	GNOCCHIS PARISIENNES										
9	GOUGERE										
10	JALOUSIE										
11	PARIS-BREST										
12	PANNEQUETS										
13	PETS DE NONE										
14	FLEURON										
15	PITHIVIERS										

Citer les 4 techniques de réalisation de la crème au beurre classique ?

-

-

-

-

Reconnaître les recettes d'après les ingrédients de base

blanc d'œuf sucre glace	Exemple : *Glace royale*
Sucre, glucose, amandes	
Chocolat, crème liquide, beurre	
Beurre, sucre, œufs, poudre d'amande, rhum, vanille	

4. LA CREME PATISSIERE ET SES DERIVEES (50 points)

Compléter le tableau suivant :

CREME DIPLOMATE	CREME PATISSIERE +
CREME MOUSSELINE	CREME PATISSIERE +
CREME CHIBOUST	CREME PATISSIERE +
CREME FRANGIPANNE	CREME PATISSIERE +

Citer 4 précautions que vous devrez prendre pour réaliser une meringue ?

-

-

-

-

Compléter le tableau suivant les pâtes de base :

Aumôniere	Exemple : Pâte à crêpes
Coulibiac	
Vol au vent	
Marignan	
Mousseline	
Chouquette	

Compléter le tableau :

Moka	Exemple : Crème au beurre
Saint honoré	
Pithiviers	
Savarin	
Paris Brest	
Succés	

Quel type de levure utiliserez-vous pour une pâte :

Levée : A : Levure .....

Poussée : B : Levure .....

Décrire leur action ?

A) Levure

B) Levure

Quelle technique de conservation est utilisée pour les produits suivants ?

Type de techniques utilisées	Produits
Stérilisation	
Réfrigération	
Appertisation	
Dessiccation	
Surgélation Congélation	

5. LEGISLATION (12 points)

a) Les glaces

Indiquer les quatre préparations glacées régies par la législation

-

-

-

-

b) Pour parfumer ma glace à la vanille puis je utiliser de la vanilline
Oui ou Non : Expliquer pourquoi.

-

-

6. LE MATERIEL (20 points)

Matériel	Ils servent à	Exemple d'utilisation
Une tempéreuse		
Un thermomètre		
Laminoir		
Un pochoir		
Un densimètre		

Décor

Donner trois façons d'écrire au cornet

-

-

-

Compléter le tableau par l'élément principal utilisé pour le décor

NOM DU DESSERT	**ELEMENT PRINCIPAL DU DECOR UTILISE**
Exemple **Eclairs café**	**Glaçage fondant au café**
Croquembouche	
Tarte aux pommes	
Profiteroles	
Paris Brest	
Opéra	
Omelette Norvégienne	
Moka	
Miroir cassis	
Mille feuille	
Galette des rois	
Forêt noire	
Crème renversée	

7. GESTION APPLIQUEE (20 points)

A l'aide de la fiche technique suivante et de la mercuriale

Calculer le coût matière pour 24 personnes
en complétant le tableau de la page suivante.

Entremets de 8 personnes ***FRAISIER***

Ingrédients	U	Génoise	Crème mousseline	Sirop	Finition
Sucre semoule	Kg	0,125	0,100	0,050	
Farine T 55	Kg	0,125			
Œufs	P	4	2		
Lait	L		0,200		
Poudre à crème	Kg		0,025		
Vanille			Q.S		
Beurre fin	Kg		0,125		
Eau	L			0,015	
Fraises	Kg		0,200		0,250
Nappage	Kg				0,150
Kirsch	L		0,010	0,010	

MERCURIALE

Ingrédients	Unité	Prix d'achat hors taxe
Sucre semoule	Kg	0,96 €
Farine T 55	Kg	0,14 €
Œufs	Pièce	0,060 €
Lait	Litre	0,51 €
Poudre à crème	Kg	2,86 €
Beurre fin	Kg	4,78 €
Fraises	Kg	6,20 €
Nappage	Kg	1,40 €
Kirsch	Litre	12,79 €

Ingrédients	Unité	Quantité pour 8 Pers	Quantité pour 24 pers	Prix d'achat Hors taxe	Coût d'achat Hors taxe
Sucre semoule	Kg				
Farine T 55	Kg				
Œufs	Pièce				
Lait	Litre				
Poudre à crème	Kg				
Beurre fin	Kg				
Fraises	Kg				
Nappage	Kg				
Kirsch	Litre				

Total coût matières