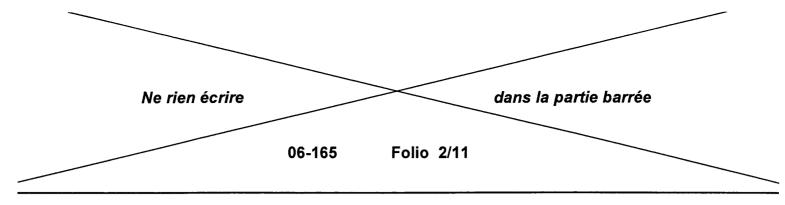
| L' ANONYMAT | Le candidat doit inscrire ci – dessous son numéro de table | Dominante : Épreuve : EP2 Centre d'écrit . NOM et Préno | 2 Technologie Professio ms :(en majuso | nnelle . ules, suivi s'il y a lieu du nom d | Code spécialité Durée : 2 h Session : 2006 | |
|-------------|---|--|--|---|--|-------|
| RÉSERVÉ AI | Griffe | e du correcteur | Dominante : | nnologie Professionnelle N° de sujet : 06-16 | | 1/ 11 |
| | 1. VO | CABULAIRE C | CULINAIRE (20 pc | oints) | | |
| | Fleure | er: | | • · | | |
| | Fraise | er: | | | | |
| | Glace | r : | | | | |
| | Sablei | r: | | 1 | | |
| | Vanne | er: | | | | |



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 i | une pâte | levée, | utiliserez-vous | de l | la f | arine: |
|---|--------|----------|--------|-----------------|------|------|--------|
| | | | | | | | |

Type 45 Type 80

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

A

В

 \mathbf{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?

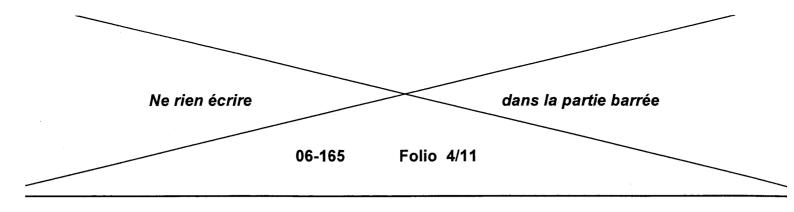
Par fermentation

Par distillation

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

Crème légère 15 %

Crème UHT liquide 33%

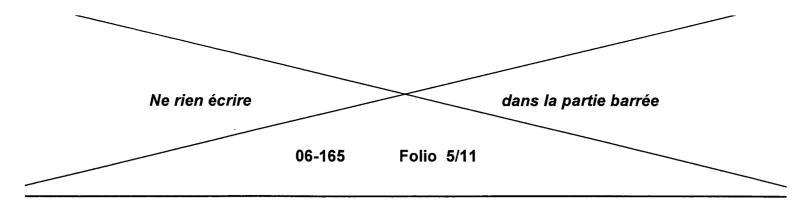


3. LES PREPARATIONS DE BASE (37 points)

Compléter le tableau suivant

| | | | PATES UTILISEES | | | | MODES DE CUISSON | | | | |
|----|---|---------|-----------------|--------|------------|--------|------------------|--------|---------|-------|--------|
| | PREPARATIONS CULINAIRES EN PATISSERIE | 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 | | | | | ġ | | | | | |
| 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 | |

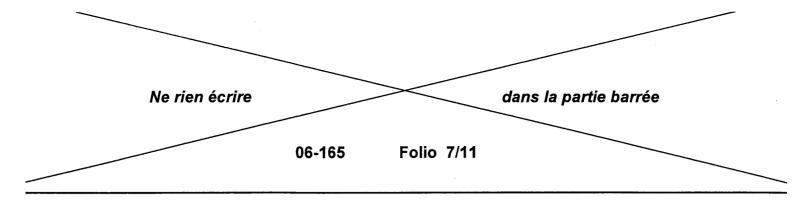
Compléter le tableau :

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

| (| hiel | tyne | de | levure | utiliserez- | VOUS | nour | une | nâte | • |
|---|-------|---------------|----|-----------|-------------|---------|------|-----|------|---|
| ` | , uci | <i>t, p v</i> | u | 10 1 01 0 | autibutub | , 0 000 | P | | P | |

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

| <u></u> | |
|----------------------|------------------------------------|
| 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 | | | | |