

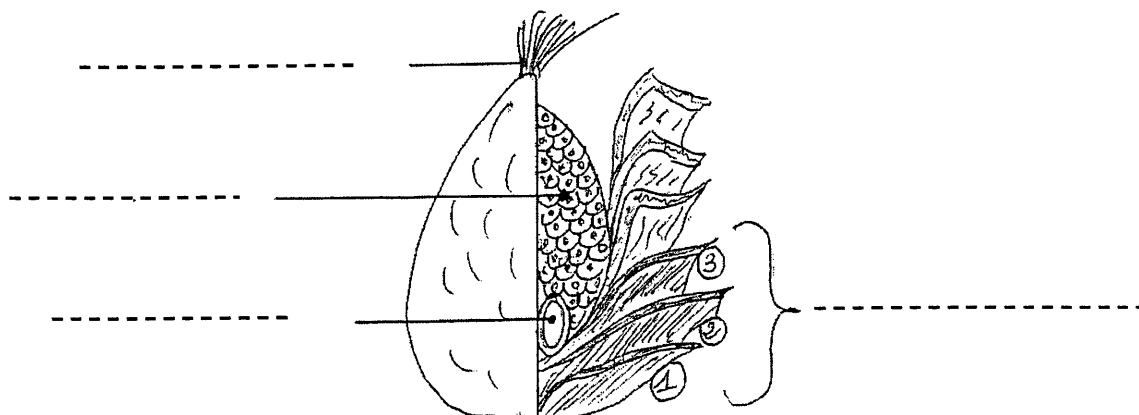
DANS CE CADRE	Académie :	Session :	Modèle E.N.
	Examen :	Série :	
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :	
	Epreuve/sous épreuve :		
	NOM (en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)		
NE RIEN ÉCRIRE	Prénoms :	n° du candidat	
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	

E1-2 : TECHNOLOGIE

1. Définir l'expression « graisser un sucre ».

2. Différencier un beurre doux d'un beurre demi-sel et d'un beurre salé.

3. Annoter ce schéma du grain de blé.



NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

4. Différencier les modes d'obtention des alcools suivants :

- eau de vie _____
- liqueur _____

5. Citer au moins quatre intérêts du sel en pâtisserie.

6. a) Différencier une levure biologique d'une levure chimique.

b) Citer deux fabrications dans lesquelles on utilise ces levures.

- levure biologique : _____
- levure chimique : _____

7. Citer quatre ingrédients que l'on trouve dans la glace et en aucun cas dans un sorbet.

- _____
- _____
- _____
- _____

MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPECIALISÉES			Durée : 1 heure	SESSION 2007
SUJET	EPREUVE E1-2 : TECHNOLOGIE	Code : 52 221 04	Coef. : 2	Page 2/3

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

8. Citer les différentes étapes de la fabrication du beurre.

- | | |
|--------------|--------------------|
| 1. _____ | 5. _____ |
| 2. _____ | 6. _____ |
| 3. _____ | 7. Conditionnement |
| 4. Barattage | |

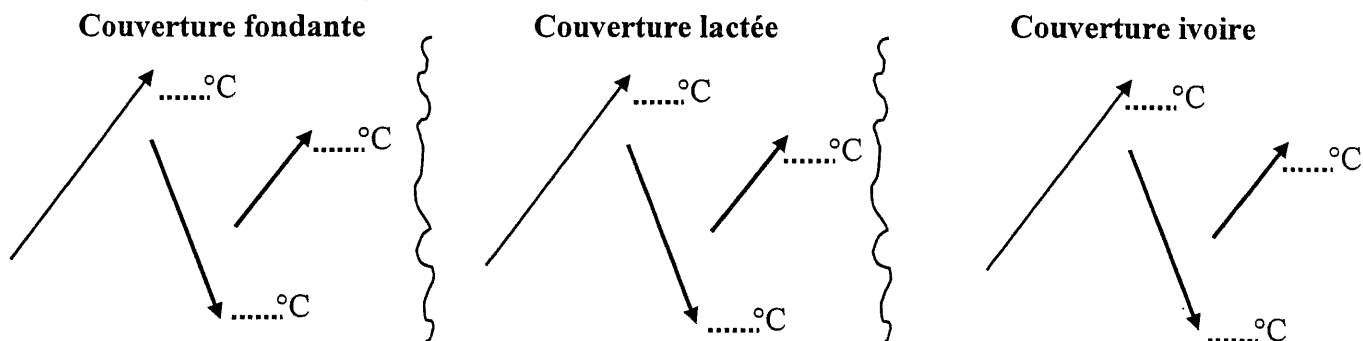
9. Relier par une flèche les deux groupes de fruits mentionnés aux fruits correspondants.

- | | | |
|----------|---|---------|
| Drupes • | <ul style="list-style-type: none"> • Framboise • Pêche • Poire • Abricot • Pomme • Groseille • Cerise • Prune | • Baies |
|----------|---|---------|

10. Indiquer l'élément qui est à l'origine de ces sucres.

- | | |
|-------------|-------|
| 1. Glucose | _____ |
| 2. Lactose | _____ |
| 3. Maltose | _____ |
| 4. Fructose | _____ |

11. Chocolaterie. Compléter les courbes de cristallisation suivantes.



MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPECIALISÉES			Durée : 1 heure	SESSION 2007
SUJET	EPREUVE E1-2 : TECHNOLOGIE	Code : 52 221 04	Coef. : 2	Page 3/3