

<b>Métropole – La Réunion</b>		<b>Session Juin 2007</b>	Code examen	510-221 04.E
<b>SUJET</b>	<b>Examen : BEP Alimentation</b>		Coefficient	2
	<b>Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur</b>		Durée	1 h
	<b>Épreuve : EP1 – Technologie professionnelle</b>		Page	1/3

Ce sujet comporte 3 pages numérotées de 1/3 à 3/3.  
Assurez-vous que cet exemplaire est complet.  
S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

Vous répondrez directement sur le sujet à rendre en fin d'épreuve.

1. Quel pourcentage minimal de matière grasse doit contenir une crème fraîche ?

.....

2. Quelle est la principale différence entre le beurre et la margarine ?

.....  
.....

3. À partir de quelles plantes extrait-on le saccharose ?

.....

4. Citer 2 propriétés du saccharose :

- .....
- .....

5. Expliquer le principe d'action de la levure chimique dans une préparation.

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

<b>Métropole – La Réunion</b>		<b>Session Juin 2007</b>	<b>Code examen</b>	510-221 04.E
<b>SUJET</b>	<b>BEP Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur Épreuve : EP1 – Technologie professionnelle</b>		<b>Page</b>	2/3

6. Citer 2 fabrications réalisées avec la levure chimique :

- .....
- .....

7. Compléter le tableau en indiquant les crèmes appropriées pour chaque préparation.

APPELLATION	CREME UTILISEE
PARIS-BREST	.....
FRAISIER	.....
MOKA	.....
SAINT HONORE	.....
PITHIVIERS	.....
MILLE-FEUILLE	.....

8. Citer les ingrédients d'une génoise au chocolat et préciser les phases techniques de fabrication.

GENOISE CHOCOLAT
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

9. Citer 4 préparations glacées réglementées :

- .....
- .....
- .....
- .....

<b>Métropole – La Réunion</b>		<b>Session Juin 2007</b>	<b>Code examen</b>	<b>510-221 04.E</b>
<b>SUJET</b>	<b>BEP Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur Épreuve : EP1 – Technologie professionnelle</b>		<b>Page</b>	<b>3/3</b>

10. Citer 2 méthodes de mise au point du chocolat, expliquez-les brièvement.

- .....  
.....  
.....
- .....  
.....  
.....

11 – Citer 2 techniques de conservation naturelle et 2 autres techniques de conservation.

CONSERVATIONS NATURELLES	AUTRES TECHNIQUES DE CONSERVATION
.....	.....
.....	.....

12 – Lors de la fabrication du beurre, quel est le but de la maturation ?

.....

13 – Expliquer la fabrication d'une crème mousseline.

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....