

Ce sujet est présenté sous la forme d'un cahier réponse. Il vous appartient de le compléter et de le rendre, sans le dégrafer, au surveillant de salle à la fin de l'épreuve.

CAP GLACIER FABRICANT

EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUÉES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIÈNE ET AUX ÉQUIPEMENTS

	BAREME EN POINTS	NOTATION
PARTIE - Technologie Professionnelle	/60 points	
PARTIE - Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène et aux équipements / 40 POINTS		
Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène	/25 points	
Sciences appliquées aux équipements	/15 points	
TOTAL	/100 points	
Note sur 20 (arrondie au ½ point) :		/20

Examen et spécialité CAP GLACIER FABRICANT		Session 2007	Code 7-0188	
Intitulé de l'épreuve EP2 – Technologie professionnelle et sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements				
Type SUJET	Facultatif : date et heure	Durée 2 h	Coefficient 5	N° de page / total S 1/10

SUJET
PARTIE TECHNOLOGIE /60 POINTS

TECHNOLOGIE

1 – Citer les composants d'un parfait glacé au café à base de sucre cuit et sa définition (5 points)

-
-
-
-

définition : -

2 – Donner la fonction du jaune d'œuf dans les glaces (8 points)

3 – Citer les étapes de fabrication d'un mix à sorbet de la réception des matières premières au stockage du produit fini (8 points)

- **Réception et stockage des matières premières,**

-
-
-
-
-
-
-
-

- **Stockage des produits finis.**

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP GLACIER FABRICANT	7-0188
Intitulé de l'épreuve	N° de page
Technologie professionnelle et sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements	S 2/10

4 – Citez 5 noms de stabilisateurs autorisés en glacerie (7,5 points)

-
-
-
-
-

5 – Donner la signification de l'abréviation ESDL (4 points)

6 – Expliquez le cycle d'une pasteurisation haute (6 points)

7 – Citer les composants et la définition d'un Sorbet PLEIN FRUIT (5 points)

-
-
-
-

définition : -

8 – Donner l'utilisation d'un réfractomètre en glacerie (4 points)

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP GLACIER FABRICANT	7-0188
Intitulé de l'épreuve	N° de page
Technologie professionnelle et sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements	S 3/10

9 – Etablir une table analytique de sorbet plein fruit avec 50 % de poire
 (poire sucrée à 10 %, E.S.T. du fruit : 14%)
 pour un poids total de 2 Kg.

12,5 points

ESDL	PS	EST	Matières ières	Poids	Sucres	Fruits	ESDL	Vin	Alcool	Stabil	PS	EST
		14%	Fruits									
	100%	100%	Saccharose									
	47%	95%	Glucose atomisé									
	127%	78%	Sucre inverti									
	74%	92%	Dextrose									
97%	$\frac{ESDL \times 16\%}{2}$	97%	Lait poudre 0%									
			Vin									
			Alcool									
		100%	Stabilisant									
			Eau									
			Totaux (Kg)	2.000								
			%	100 %								

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP GLACIER FABRICANT	7-0188
Intitulé de l'épreuve	N° de page
Technologie professionnelle et sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements	S 4/10

Vous avez confectionné une glace café commercialisée avec l'étiquette informative ci-dessous.

G L A C E
Café
arabica-robusta

Conseil de dégustation : pour apprécier la saveur de cette glace, je vous conseille de la sortir 10 minutes avant de la déguster.



INGREDIENTS :
Lait entier, sucre, beurre, sirop de glucose de blé, poudre de lait écrémé, jaune d'œuf, extrait de café 1,9% (arabica 50%, robusta 50%), gélifiant : pectine de fruits.

CONSERVATION :
Plusieurs mois au congélateur à - 20°C.
Ne jamais recongeler un produit décongelé.

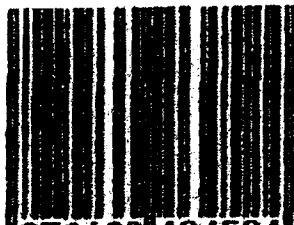
1/2
litre

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES POUR 100 ml :
Valeur énergétique : 615 kJ, 147 kcal.
Protéines : 3,4 g. Glucides : 17,3 g. Lipides : 7,1 g.

Produit fabriqué en France.

Code article : 4645



3 270160 464524

A consommer de préférence avant fin :

SEPT 2005
0302219

Lot n° :
Sous conservation à - 20°C

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP GLACIER FABRICANT	7-0188
Intitulé de l'épreuve	N° de page
Technologie professionnelle et sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements	S 5/10

1.1 - - Indiquer le groupe d'aliments auquel appartient chaque ingrédient listé dans le tableau ci-dessous et citer un apport nutritionnel caractéristique de chaque groupe.

<i>Ingrédient</i>	<i>Groupe d'aliments</i>	<i>Apport nutritionnel caractéristique</i>
Lait		
Sucre		
Beurre		
Jaune d'œuf		

Un conseil de dégustation est donné sur cette étiquette.

1.2 - Citer deux organes des sens intervenant dans une dégustation.

.....

.....

1.3 - Justifier la recommandation « *sortir 10 min avant de la déguster* » (2 arguments attendus)

.....

.....

1.4 - Nommer les différentes substances assimilables obtenues après la digestion des constituants alimentaires de la glace.

<i>Constituants alimentaires</i>	<i>Substances assimilables après digestion</i>
Protides
Glucides
Lipides

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP GLACIER FABRICANT	7-0188
Intitulé de l'épreuve	N° de page
Technologie professionnelle et sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements	S 6/10

1.5 - L'étiquette de la glace donne des informations nutritionnelles.

1.5.1 - Nommer le constituant alimentaire présent en plus grande quantité dans cette glace.

.....

1.5.2 – Cocher parmi les trois rôles nutritionnels cités celui qui correspond au constituant alimentaire nommé à la question 1.5.1.

- Rôle énergétique
- Rôle plastique
- Rôle fonctionnel

1.5.3 – Nommer le groupe d'aliments auquel appartient cette glace.

.....

1.5.4 – Justifier la place des préparations glacées dans l'alimentation.

.....

.....

.....

1.6 – La glace doit être conservée « au congélateur à – 20°C ».

1.6.1 – Préciser l'action de cette température sur les micro-organismes.

.....

1.6.2 – Justifier la recommandation « ne pas recongeler un produit décongelé ».

.....

.....

.....

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP GLACIER FABRICANT	7-0188
Intitulé de l'épreuve	N° de page
Technologie professionnelle et sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements	S 7/10

1.7 – Relier chaque mode de conservation à son principe.

Pasteurisation

L'aliment est soumis à une température comprise entre 0°C et +8°C

Stérilisation

L'aliment préalablement congelé subit une déshydratation sous-vide

Réfrigération

L'aliment est chauffé à une température inférieure à +100°C

Lyophilisation

L'aliment est chauffé à une température supérieure à +100°C