



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP Nord Pas-de-Calais pour la  
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

**Campagne 2009**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

DANS CE CADRE

NE RIEN ECRIRE

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

**1) Enumérer les différentes techniques de conservation et citez au moins deux exemples pour chacune d'elle. (3points 12 x 0,25 pts)**

Techniques de conservation	Exemples
TECHNIQUES .....	
TECHNIQUES .....	
TECHNIQUES .....	

**2) Décrire la technique de fabrication d'un sorbet abricot. (2pts )**  
**(Méthode manuelle)**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

**3) À partir des agents acidifiants autorisés ci-dessous complétez le tableau proposé.**  
(2 points 4 x 0,25 pts)

Acide citrique - Acide tartrique - Crème de tartre - Acide lactique

<i>Dénomination</i>	<i>Utilisations</i>
	Accélère la gélification des pâtes de fruits.
	Entre dans la composition des poudres à lever...
	Hydrolyse partiellement les sirops de sucre, sucre tiré...
	Décors, nappage, confiture, yaourt.....

**4) Décrivez le procédé de fabrication d'un praliné amande confiseur** (2 pts)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**5) Citer les variétés de cacao et leurs origines**  
(6 x 0,25 pts = 3 pts)

<b>VARIETES DE CACAO</b>	<b>ORIGINES</b>

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

6) Citer les critères qui permettent de constater une couverture correctement cristallisée.  
(5 x 0,25 pts = 2,5 pts)

Critères
➤
➤
➤
➤
➤

7) Compléter le tableau avec les variétés de fruits correspondantes (5 x 0,25 pts = 2,5 pts)

Golden - burlat – Bergeron – Gariguetta - Conférence

Fruits	Variétés
Cerises	
Fraises	
Abricots	
Poires	
Pommes	

8) Différencier une eau dure et une eau douce (2 x 0,5 pts = 1 pt)

Appellation	Critères
Eau dure	
Eau douce	

9) A quelle température débute la coagulation d'un œuf ( 2 pts)