



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	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)		
	Prénoms :	n° du candidat	
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)		
NE RIEN ÉCRIRE			

1 - Alimentation (8 points)

Pour fabriquer une brioche pur beurre, vous utilisez comme ingrédients de la farine, des œufs, du beurre, du sucre, de l'eau, de la levure biologique, du sel.

1.1 Compléter le tableau ci-dessous en indiquant le constituant essentiel de chaque ingrédient cité.

Ingrédients	Constituants alimentaires
Œufs	
Beurre	
Farine	
Sucre	

1.2 Lors de la cuisson les constituants alimentaires se modifient. Dans le tableau ci-dessous, cocher les cases mettant en relation les constituants alimentaires et les modifications physico-chimiques qui se produisent lors de la cuisson.

Modifications physico-chimiques	Constituants alimentaires		
	Glucides	Lipides	Protides
Coagulation			
Fusion			
Caramélisation			

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

1.3 Cette brioche après cuisson peut ainsi être caractérisée : tiède, une bonne odeur, bien dorée, moelleuse, sucrée.

1.3.1. Indiquer pour chaque caractère l'organe mis en éveil et le sens correspondant.

Caractères	Organes mis en éveil	Sens
Tiède		
Bonne odeur		
Bien dorée		
Moelleux		
Sucrée		

1.3.2. Citer deux facteurs (autres que le rhume) qui modifient l'olfaction.

-
-

1.3.3. Justifier l'importance de la présentation des produits de pâtisserie.

-
-

1.4 Les viennoiseries consommées quotidiennement peuvent avoir des effets néfastes sur la santé. Justifier cette affirmation : (2 réponses attendues).

-
-

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

2 - Microbiologie appliquée (6 points)

- 2.1 Le texte ci-dessous indique la technique de fabrication de la pâte levée.
Expliquer le point de la fabrication « Laisser pousser ».

Pétrissage direct ou sur levain ?

Il est préférable de pétrir sur levain, quand on doit utiliser la pâte dans un temps relativement court.

Sur levain :

Prendre une partie de la farine (1/4 environ). La mélanger avec la levure délayée dans l'eau tiède avec une pincée de sucre.

- Faire une pâte « mollette ». Laisser pousser. L'incorporer dans la pâte à pétrir lorsqu'elle a doublé de volume.

- Cette méthode est la même pour toutes les pâtes levées (à base de levure biologique)

Extrait de « Le livre du pâtissier » - Editions Jacques Lanore - 2000

- 2.2 Nommer le champignon microscopique présent dans la levure biologique.

- 2.3 Indiquer son mode de reproduction.

- 2.4 Compléter le schéma de la fermentation alcoolique utilisée lors de la fabrication des brioches.

Produit initial

Fermentation

Produits formés

.....



.....

.....

alcoolique

.....

- 2.5 Justifier l'intérêt de mélanger la levure avec de l'eau tiède.

- 2.6 Indiquer deux autres utilisations réalisées à base de levure biologique.

-
-

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

3 - Hygiène (6 points)

Vous avez terminé vos préparations de la journée ; on vous demande d'appliquer un protocole de nettoyage pour le plan de travail.

3.1 Justifier chaque étape de ce protocole en complétant le tableau ci-dessous :

Étapes du nettoyage	Justification
Prélavage	
Lavage avec détergent	
Rinçage intermédiaire	
Désinfection	
Rinçage final	

3.2 Indiquer la fréquence conseillée du nettoyage d'un plan de travail.

3.3 Citer trois facteurs d'efficacité du détergent.

- -----
- -----
- -----

3.4 Justifier l'opération de désinfection après le lavage.

3.5 Indiquer un moyen de contrôle de l'efficacité de l'entretien de ce plan de travail.
