



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

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

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

MÉTROPOLE – LA RÉUNION		Septembre 2009	Code examen	510-221 04.E
CORRIGÉ	Examen : BEP Alimentation		Coefficient	2
	Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	1 h
	Épreuve : EP1 – Technologie professionnelle		Page	1/3

1. Citer les règles usuelles concernant l'hygiène des mains.

2 pts

Les mains doivent être propres. Le lavage doit être soigné avec un savon bactéricide, elles doivent être séchées ou essuyées avec du papier à usage unique. Les ongles doivent être courts et brossés fréquemment. Le vernis à ongle est interdit. Elles doivent être lavées après chaque travail salissant et à la sortie des toilettes. Les bijoux sont interdits (bracelets, bagues, montre...). Le port du gant est obligatoire après une coupure ou brûlure.

2. Quelles sont les précautions à prendre avec la crème pâtissière en fin de cuisson ?

1 pt

Débarrasser sur plaque pasteurisée, filmer et la refroidir rapidement et stocker à 4°C.

3. Donner la température pour chaque stade de cuisson des différents sirops de sucre.

2 pts

(4 x 0,5 pt)

- Caramel : + de 160°C
- Gros boulé : de 121 à 125°C
- Grand cassé : 145°C
- Filet : 110°C

4. Classer les fabrications suivantes par famille, en cochant la bonne case.

2,5 pts

(10 x 0,25 pt)

Famille Fabrications	Sèches	Feuilletées	Levées	Levées - Feuilletées	Battues	Biscuits
Brioche			X			
Madeleine					X	
Feuilletage		X				
Brisée	X					
Croissant				X		
Sablée	X					
Savarin			X			
Cuillère						X
Génoise						X
Sucrée	X					

MÉTROPOLE – LA RÉUNION		Septembre 2009	Code examen	510-221 04.E
CORRIGÉ	BEP Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur Épreuve : EP1 – Technologie professionnelle		Page	2/3

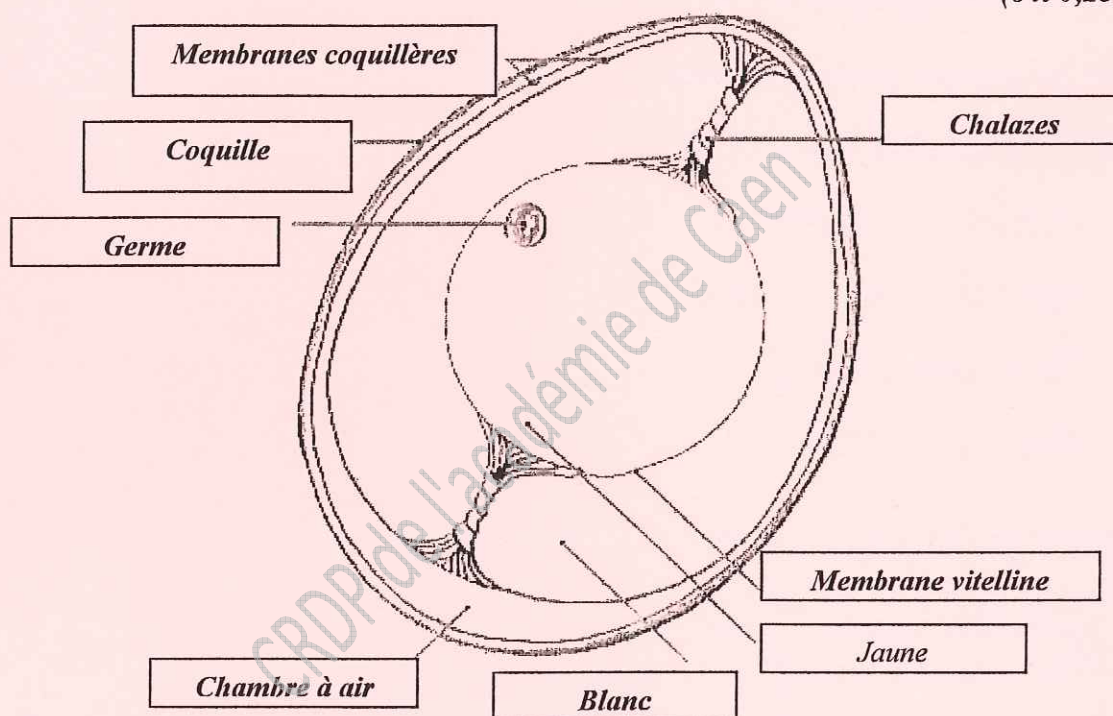
5. Citer 4 procédés de conservation du lait.

2 pts
(4 x 0,5 pt)

- Par le chaud : Pasteurisation (haute) 85°C Pasteurisation (basse) 65°C
- Stérilisation 115°
- Ultra Haute Température + 140°C
- Par le froid : Réfrigération 4°
- Autres : Concentration (sucré ou non) Dessiccation

6. Compléter le schéma ci-dessous :

2 pts
(8 x 0,25 pt)



7. Donner la composition d'une couverture de chocolat noir.

2 pts
(4 x 0,5 pt)

- Beurre de cacao - Pâte de cacao - Sucre - (Emulsifiant)
4^{ème} composant au choix du correcteur

8. De quel fruit extrait-on la fève de cacao ?

1 pt

- Le cabosse

9. Citer les composants d'une glace aux œufs vanille.

2,5 points
(5 x 0,5 pt)

- Lait
- Jaunes d'œuf
- Vanille
- Poudre de lait
- Sucre
- Stabilisant (facultatif)
- Crème liquide entière (facultatif)
- Beurre (facultatif)

MÉTROPOLE – LA RÉUNION		Septembre 2009	Code examen	510-221 04.E
CORRIGÉ	BEP Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur Épreuve : EP1 – Technologie professionnelle		Page	3/3

10. A quoi sert un pèse-sirop ?

1 pt

Il sert à mesurer la densité de sucre dans un liquide.

11.1 Citer 2 fabrications dans lesquelles on utilise la farine de gruau.

1 pt
(2 x 0,5 pt)

- *La brioche*

- *Les croissants*

11.2 Quel est le composant de la farine qui donne l'élasticité à la pâte ?

1 pt

- *Le gluten*

CRDP de l'académie de Caen