



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.

Sc ph

<b>MÉTROPOLE – LA RÉUNION</b>		<b>Septembre 2009</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. Citer les règles usuelles concernant l'hygiène des mains. 2 pts

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

2. Quelles sont les précautions à prendre avec la crème pâtissière en fin de cuisson ? 1 pt

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

3. Donner la température pour chaque stade de cuisson des différents sirops de sucre. 2 pts

- Caramel : .....
- Gros boulé : .....
- Grand cassé : .....
- Filet : .....

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

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

2,5 pts

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

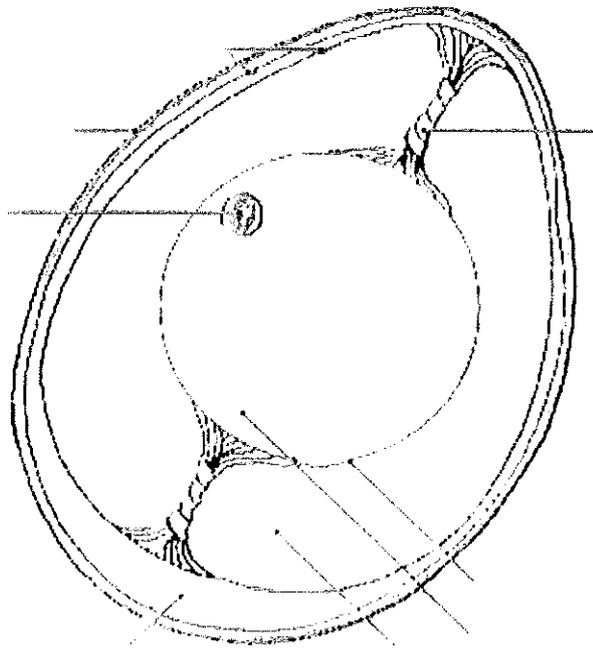
5. Citer 4 procédés de conservation du lait.

2 pts

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

6. Compléter le schéma ci-dessous :

2 pts



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

7. Donner la composition d'une couverture de chocolat noir. 2 pts

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

8. De quel fruit extrait-on la fève de cacao ? 1 pt

- .....

9. Citer les composants d'une glace aux œufs vanille. 2,5pts

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

10. A quoi sert un pèse-sirop ? 1 pt

- .....

11.1 Citer 2 fabrications dans lesquelles on utilise la farine de gruau. 1 pt

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

11.2 Quel est le composant de la farine qui donne l'élasticité à la pâte ? 1 pt

- .....