



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.

# CORRIGÉ

**Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.**

<b>MÉTROPOLE – LA RÉUNION</b>		<b>Session Juin 2009</b>	Code examen	510-221 04.E
<b>CORRIGÉ</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

1. Définir les termes suivants : **4 x 0,5 = 2 points**

Graisser un sucre :

*Ajouter de la crème de tartre, du glucose dans un sucre pour l'empêcher de cristalliser.*

Foisonner :

*Augmenter le volume d'un mix de glace, de blancs d'œufs, d'une crème en incorporant de l'air.*

Tourer :

*Allonger un pâton de pâte feuilletée en rectangle puis le plier en trois ou quatre.*

Chemiser :

*Appliquer à l'intérieur et sur les parois d'un moule une couche de glace, crème, papier, biscuit, beurre et farine...*

2. Rappeler 4 rôles du sel dans les pâtes levées fermentées. **4 x 0,5 = 2 points**

*Il contribue à donner de la saveur*

*Il fait ressortir le goût sucré*

*Il régularise la fermentation des pâtes levées*

*Il donne de la plasticité en assouplissant le gluten*

*Il favorise la coloration de la croûte*

3. Donner la définition d'un fruit sec et d'un fruit séché. Donner deux exemples pour chaque fruit.  
**0,5 par bonne définition et 4 x 0,25 pour les exemples de fruits = 2 points**

*- Ce sont des fruits (akènes, gousses et capsules), qui récoltés secs, peuvent être utilisés tels qu'ils sont.*

*Amande, cacahuète, noisette, noix, châtaigne, pistache...*

*- Ce sont des fruits charnus qui ont été desséchés soit au soleil ou industriellement :*

*Abricot, datte, figue, raisin, banane...*

4. Citer 4 propriétés du saccharose en pâtisserie. **4 x 0,5 = 2 points**

*Agent de conservation, agent de coloration, exhausteur de goût, agent de fermentation, agent texturant, agent croustillant*

*Élément de décor.*

5. Donner la composition d'une couverture lactée. **4 x 0,25 = 1 point**

*Pâte de cacao, poudre de lait, sucre, beurre de cacao.*

6. Citer le nom des 2 matières obtenues après pression de la pâte de cacao : **2 x 0,5 = 1 point**

*Le beurre de cacao et des tourteaux qui, une fois broyés, donneront de la poudre de cacao.*

**CORRIGÉ**

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

7. Classer les différentes préparations ci-dessous dans la colonne correspondant à sa crème :

**8 x 0,25 = 2 points**

*Moka, St Honoré, Paris Brest, éclairs, bande de jalousie, forêt noire, conversation, appareil à bavaroise.*

Crème d'amande	Crème au beurre	Crème mousseline	Crème pâtissière	Crème chantilly	Crème Chiboust	Crème anglaise
<i>Bande de jalousie Conversation</i>	<i>Moka</i>	<i>Paris Brest</i>	<i>Eclairs</i>	<i>Forêt noire</i>	<i>St Honoré</i>	<i>Appareil à bavaroise</i>

8. Citer les 5 ingrédients entrant dans la composition d'une crème mousseline et rappeler sa progression.

**5 x 0,25 pour la composition et 0,75 pour la phase technique = 2 points**

Ingrédients	Phases techniques
<i>Lait</i>	
<i>Jaunes d'œufs</i>	
<i>Sucre</i>	<i>Crème pâtissière + 1/3 de beurre à chaud.</i>
<i>Poudre à crème</i>	<i>Incorporer 2/3 du beurre tempéré dans crème tempérée.</i>
<i>Beurre à chaud</i>	<i>Foisonner.</i>
<i>Beurre à froid</i>	
<i>Parfum</i>	

**CORRIGÉ**

9. Rappeler la technique de fabrication d'une pâte à choux de la mise en place jusqu'à la cuisson au four :

**2 points**

*Mettre eau, sel, MG, sucre dans une casserole sur le feu. Une fois le beurre fondu et après ébullition, retirer la casserole du feu et incorporer la farine tamisée. Remettre sur le feu 2 mn en remuant rapidement à la spatule, pour faire dessécher. Mettre dans un cul de poule ou dans la bassine du batteur. Incorporer les œufs graduellement. Dresser sur plaques légèrement beurrées. Dorer et rayer.*

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

10. Citer les principaux composants entrant dans la composition d'une glace aux œufs vanille.

4 x 0,25 = 1 point

*Lait, jaunes, sucre, arôme, ajout possible de : beurre, stabilisateur, émulsifiants...*

11. Retrouver le nom des glaces alimentaires et produits glacés correspondant aux définitions suivantes :

4 x 0,25 = 1 point

Préparation glacée	Définition
<i>Fruit givré</i>	Je suis un fruit reconstitué. On utilise ma pulpe et mon jus pour en faire un sorbet.
<i>Parfait</i>	C'est une préparation légère composée de crème fouettée, d'appareil à bombe et d'arôme. La présentation finale peut être de forme conique.
<i>Glace aux œufs</i>	Dans ma recette la législation exige qu'il doive y avoir au minimum 7% de jaunes d'œufs.
<i>Sorbet</i>	Je suis composé de fruits, de sucre et parfois de stabilisateur. La législation exige un minimum de 25% de fruits. Cette teneur peut être abaissée à 15% pour les fruits acides et exotiques ou spéciaux, 5% pour les fruits à coque.

12. Rappeler les avantages et les inconvénients de l'utilisation d'une plaque à induction en pâtisserie.

1 point

Avantages : *montées et descentes en T°C très rapide. Précision et régularité de la T°C. Plaque qui reste froide, peu de risque de brûlures.*

Inconvénients : *coût de l'équipement assez élevé, nécessité d'utiliser des récipients spéciaux.*

13. Rappeler les avantages et les inconvénients de l'utilisation d'un four ventilé en pâtisserie.

1 point

Avantages : *faible encombrement, souplesse d'utilisation, montée rapide en T°C, capacité importante par rapport à l'encombrement.*

Inconvénients : *manque de cuisson à cœur des produits, mauvaise évacuation des buées d'où difficultés de cuisson pour la pâte à choux.*

CORRIGÉ