



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.

MÉTROPOLE – LA RÉUNION		Session Juin 2009	Code examen	510-221 04.E
SUJET	Examen : BEP Alimentation		Coefficient	2
	Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	1 h
	Épreuve : EP1 – Technologie professionnelle		Page	1/4

Ce sujet comporte 4 pages numérotées de 1/4 à 4/4.
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. Définir les termes suivants : **2 points**

Graisser un sucre :

.....

Foisonner :

.....

Tourer :

.....

Chemiser :

.....

2. Rappeler 4 rôles du sel dans les pâtes levées fermentées. **2 points**

.....

.....

.....

.....

3. Donner la définition d'un fruit sec et d'un fruit séché. Donner deux exemples pour chaque fruit. **2 points**

.....

.....

.....

Fruits secs :

Fruits séchés :

MÉTROPOLE – LA RÉUNION		Session Juin 2009	Code examen	510-221 04.E
SUJET	BEP Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur Épreuve : EP1 – Technologie professionnelle		Page	2/4

4. Citer 4 propriétés du saccharose en pâtisserie.

2 points

-
-
-
-

5. Donner la composition d'une couverture lactée.

1 point

.....

6. Citer le nom des 2 matières obtenues après pression de la pâte de cacao.

1 point

-
-

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

2 points

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

Crème d'amandes	Crème au beurre	Crème mousseline	Crème pâtissière	Crème chantilly	Crème Chiboust	Crème anglaise

MÉTROPOLE – LA RÉUNION		Session Juin 2009	Code examen	510-221 04.E
SUJET	BEP Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur Épreuve : EP1 – Technologie professionnelle		Page	3/4

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

2 points

Ingrédients	Phases techniques
.....
.....
.....
.....
.....

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

2 points

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

1 point

.....

.....

.....

MÉTROPOLE – LA RÉUNION		Session Juin 2009	Code examen	510-221 04.E
SUJET	BEP Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur Épreuve : EP1 – Technologie professionnelle		Page	4/4

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

1 point

Préparation glacée	Définition
	Je suis un fruit reconstitué. On utilise ma pulpe et mon jus pour en faire un sorbet.
	C'est une préparation légère composée de crème fouettée, d'appareil à bombe et d'arôme. La présentation finale peut être de forme conique.
	Dans ma recette la législation exige qu'il doive y avoir au minimum 7% de jaunes d'œufs.
	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

.....

.....

.....

.....

.....

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

1 point

.....

.....

.....

.....

.....