



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Lille 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.

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	<input type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)		
NE RIEN ÉCRIRE			

### A – Sciences appliquées (40 points)

Vous êtes pâtissier dans un restaurant et vous proposez pour le dessert du jour le quatre-quarts breton d'après la recette et la progression suivantes.

#### QUATRE-QUARTS BRETON AUX POMMES FAÇON TATIN SAUCE CAMEL AU BEURRE SALÉ

Recette pour 10 personnes

#### Descriptif :

- Petit entremets composé de pommes caramélisées comme une Tatin surmontées d'un quatre-quarts. Le biscuit est servi avec une sauce caramel au beurre salé.
- Dessert d'inspiration bretonne.

INGRÉDIENTS	UNITÉ	QUANTITÉ	PROGRESSION
<b>POMMES FAÇON TATIN</b>			
Pomme Golden	Kg	0,700	. Laver et éplucher les pommes.
Beurre	Kg	0,020	. Couper les pommes en 8 quartiers.
Sucre semoule	Kg	0,050	. Fondre le beurre et le sucre dans la poêle, ajouter les pommes et faire caraméliser.
Citron	pce	1	. Ajouter le jus de citron, la vanille grattée et une pincée de cannelle.
Vanille (gousse de)	pce	1	. Ranger les quartiers de pommes colorés dans un cercle à bavarois individuel (jusqu'aux deux tiers).
Cannelle (poudre de)	Kg	pm	. Enfoumer à 175°C jusqu'à l'obtention d'une coloration caramel.
<b>PÂTE QUATRE-QUARTS BRETON (Faire la pâte durant la cuisson des pommes)</b>			
Beurre pommade	Kg	0,110	. Mélanger et tamiser ensemble la farine et la poudre à lever.
Sucre semoule	Kg	0,110	. Crémer le beurre pommade et le sucre, incorporer en alternant les œufs tiédis et le mélange farine/poudre à lever.
Œuf	Kg	0,110	. Réserver.
Farine T55	Kg	0,110	
Poudre à lever	Kg	0,003	

Extrait de la Cuisine expliquée – Ed. BPI Charles Gilles.

MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPECIALISÉES		Durée : 1h30	SESSION 2010
SUJET	ÉPREUVE E2 : Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Code : 52 221 04	Coef. : 2
			Page 1/6

## NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

1 - Vous vous intéressez aux ingrédients du quatre-quarts ainsi qu'à son élaboration. (13 points)

1.1 Compléter le tableau ci-dessous :

Ingrédients	Groupes alimentaires	Principaux constituants alimentaires
Pommes	-	-
Beurre	-	-
Sucre	-	-
Œufs	-	-
Farine	-	-

1.2 Lors de la fabrication du caramel qui accompagne ce dessert, différentes modifications physico-chimiques vont se produire. Indiquer-les en face de chacune des étapes, dans le tableau ci-dessous.

### Fabrication du caramel

Étapes	Modifications physico-chimiques
- Mettre 150g de sucre et 5cl d'eau dans une casserole.	-
- Porter à ébullition	-
- Laisser cuire jusqu'à obtention d'une couleur marron	-

1.3 Indiquer les sens mis en jeu lors de la dégustation de ce dessert en face des propriétés correspondantes :

- couleur dorée : -----
- moelleux du biscuit : -----
- beurre salé : -----
- parfum caramélisé : -----

## NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

- 2 - Dans votre pratique professionnelle, certains micro-organismes peuvent être utiles dans vos préparations mais peuvent présenter des risques pour la santé. (13 points)

La recette indique l'utilisation de poudre à lever. Il s'agit de la levure chimique.

- 2.1 Nommer l'autre levure souvent utilisée en pâtisserie.

-----

- 2.2 Indiquer à quelle famille de micro-organismes appartient la levure.

-----

- 2.3 Nommer la fermentation qu'elle produit.

-----

- 2.4 Indiquer le principe de cette fermentation.

-----

-----

- 2.5 La recette de la pâte à quatre-quarts nécessite également l'utilisation d'œufs.  
Les œufs imposent une attention particulière car ils peuvent être porteurs de salmonelles.

- 2.5.1 Citer deux conditions favorables au développement des salmonelles.

-----

-----

- 2.5.2 Indiquer deux symptômes d'une intoxication aux salmonelles.

-----

-----

MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPECIALISÉES			Durée : 1h30	SESSION 2010
SUJET	ÉPREUVE E2 : Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Code : 52 221 04	Coef. : 2	Page 3/6

## NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

2.5.3 Compléter le tableau ci-dessous en précisant le moyen de maîtrise relatif à l'utilisation des œufs, à appliquer pour chaque danger proposé.

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE
<b>CONTAMINATION</b> Une coquille fêlée ou nettoyée (retrait de la cuticule, film protecteur de la coquille), permet le passage de germes à l'intérieur de l'œuf.	-----  Ne jamais nettoyer les œufs.
De même, la condensation sur la coquille, se produisant lors de la sortie du réfrigérateur d'œufs favorise le transfert des germes de la surface vers l'intérieur.	Lors de la conservation en enceinte réfrigérée, sortir seulement la quantité nécessaire à la fabrication.  Sinon, les garder à température ambiante. La température de conservation optimale se situant à 15°C.
Le contenu de l'œuf peut être contaminé par les doigts.	-----  -----  Ne pas pratiquer le cornage.
La clarifieuse, qui sépare les jaunes des blancs, peut être une source de contamination (de nombreux germes ont pu se développer depuis sa dernière utilisation)	-----  -----

Extrait du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène en Pâtisserie  
de la Confédération Nationale de la Boulangerie et Pâtisserie Française.

MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPECIALISÉES		Durée : 1h30	SESSION 2010
SUJET	ÉPREUVE E2 : Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Code : 52 221 04	Coef. : 2 Page 4/6

# NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

- 3 - Après la réalisation de votre recette, vous allez procéder au bionettoyage de votre plan de travail. Vous disposez du produit dont l'étiquette apparaît ci-dessous. (14 points)

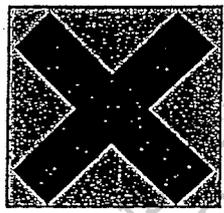
**JohnsonDiversey**

---

**Suma**

JohnsonDiversey

9/11 avenue du Val de Fontenay  
94133 Fontenay sous Bois cedex  
Tél : 01 45 14 76 76



**D10.4**

www.johnsondiversey.fr

Nettoyant désinfectant au chlore actif pour toutes surfaces alimentaires.

- Elimination des souillures.
- Détergent efficace.
- Blanchiment des surfaces.
- Désodorisation par destruction des odeurs.
- Peut être utilisé par mousse

**Mode d'emploi :**

- Procéder au préalable à un rinçage des surfaces pour éliminer les souillures les plus importantes.
- Produit distribué par nos matériels.
- La désinfection des surfaces doit s'effectuer avec une solution désinfectante propre.

**Action bactéricide :**

- concentration de la solution : 0,75% minimum selon le degré de salissures.
- temps d'application de la solution: 5mn à 20°C.

Produit à usage exclusivement professionnel

---

Homologation du Ministère de l'Agriculture n° 9900061 : en tant que bactéricide à 0,75% pour les locaux de stockage et le matériel de transport (POA).

Matière active : 2,2% Chlore actif au conditionnement

Produit conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (décret du 17/06/98).

Produit de nettoyage conforme au règlement détergent concernant la biodégradabilité des agents de surface (Règlement CE 648/2004).

DLUO : 3 mois

EMB 69013 HV0153D

Au contact d'un acide dégage un gaz toxique.  
En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste.

Fiche de Données de Sécurité :  
N° Vert sur minitel : 08 36 05 00 99  
(décret 87-200 du 25.03.87 et arrêté du 05.01.93).  
Internet : <http://www.diese-fds.com>

3.1 Indiquer la catégorie à laquelle ce produit appartient.

-----

MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPECIALISÉES		Durée : 1h30	SESSION 2010
SUJET	ÉPREUVE E2 : Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Code : 52 221 04	Coef. : 2 Page 5/6

# NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

3.2 Préciser ses modes d'action.

-----  
-----

3.3 Compléter le tableau ci-dessous en précisant les facteurs d'efficacité de ce produit.

Facteurs d'efficacité	Conseils d'utilisation
	20°C
	Frotter
	0,75%
	5 mn

3.4 Ce produit a une « action bactéricide »  
Définir le terme bactéricide.

-----

3.5 Préciser pourquoi il est conseillé d'éliminer les souillures les plus importantes avant l'utilisation du produit.

-----

3.6 Donner les deux significations possibles du pictogramme figurant sur l'étiquette.

-----  
-----

3.7 Citer une précaution d'emploi à respecter lors de l'utilisation à ce produit.

-----

3.8 Souligner sur l'étiquette une phrase autorisant l'utilisation de ce produit dans votre laboratoire.