



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		
<small>(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)</small>		
Prénoms :	n° du candidat	<input type="text"/>
Né(e) le :		
<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</small>		

NE RIEN ÉCRIRE

M.C. Pâtisserie glacerie chocolaterie confiseries spécialisées

1 Complétez les blancs en citant les étapes manquantes dans la fabrication du beurre ?

/ 1 pt

- A.
- B.
- C. La maturation
- D.
- E. Le lavage
- F.
- G. Le conditionnement

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

4 Reliez avec des flèches les farines et leurs utilisations :

/1.25 pt

Elle est utilisée pour fabriquer

Le pain d'épices, Les gaufrettes.

Fécule de pomme de terre

Elle est utilisée comme liant pour

La fabrication des crèmes instantanées

Farine de sarrasin
(Blé noire)

Elle est utilisée pour confectionner

Les galettes et les Crêpes bretonnes

Farine de fève

Elle entre dans la fabrication

Du pastillage

Farine de maïs

Elle est utilisée comme améliorant

Farine de seigle

5 Mettre une croix dans la case correspondante ?

/3 pt

	vrai	faux
La levure biologique est stockée au réfrigérateur muni d'une protection.		
La levure biologique ne doit jamais être en contact avec le sel.		
La levure biologique contribue au développement de la pâte.		
La quantité de levure incorporée pour 1 kg de farine de pâte à brioche varie de 80 à 120 gr		
Une bonne levure doit être de couleur marron foncée		
La levure biologique est fabriquée à partir de mélasse		

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

6) VRAI ou FAUX rayer la mention inutile

A quelle température coagule ?

/1.5pt

Les blancs d'œufs : \geq à 78. °c

VRAI

FAUX

Les jaunes d'œufs : \leq à 65°c

VRAI

FAUX

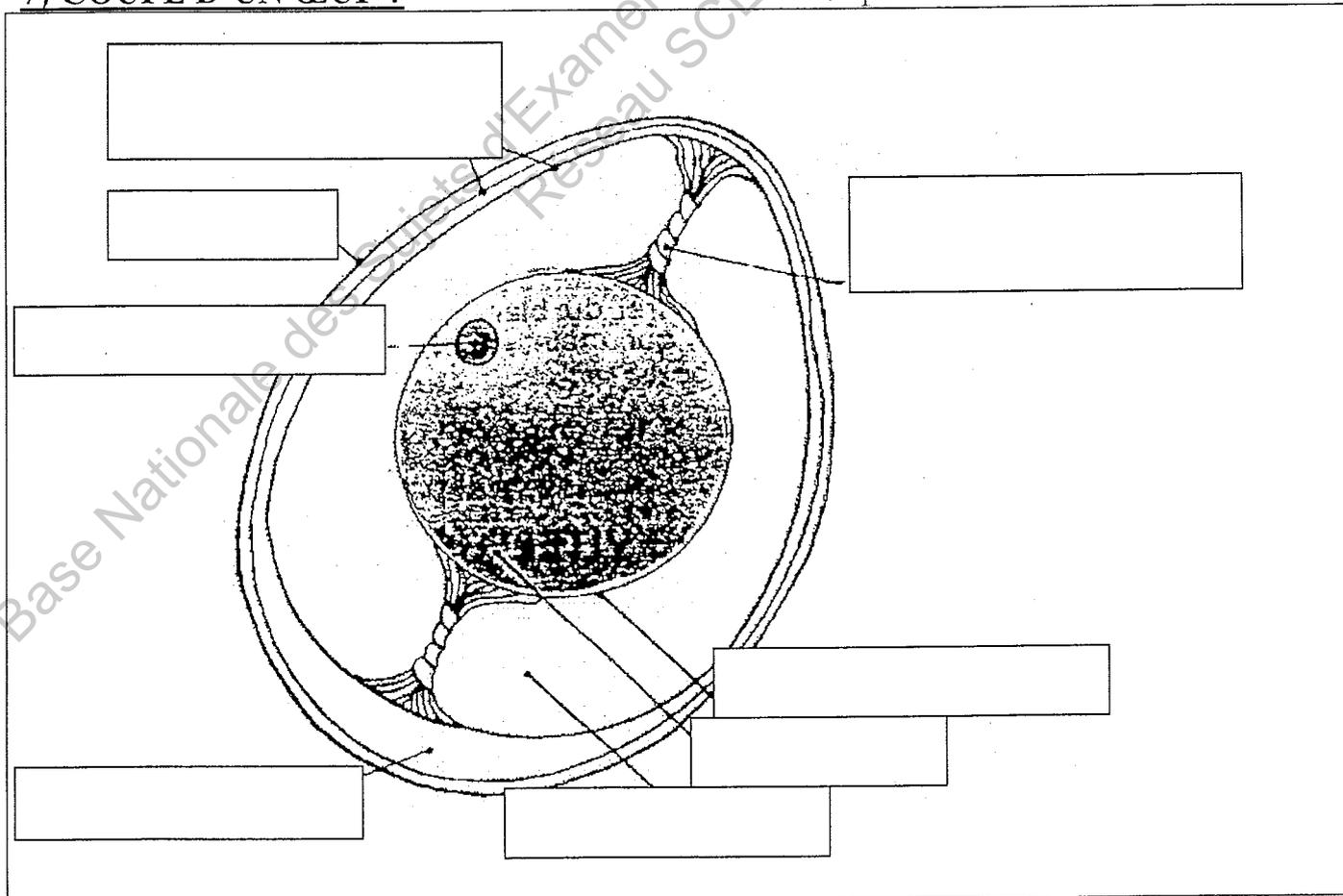
Les jaunes d'œufs dans un liquide : \geq à 90°c

VRAI

FAUX

7) COUPE D'UN ŒUF ?

/2 pt



NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

8) Citez : /1.5 pt

4 huiles fluides :

-
-
-
-

2 huiles concrètes :

-
-

9) Complétez en choisissant les bons % correspondants aux constituants de la margarine : /1.5 pt

82%, 60%, 90%, 16%, 65%, 1%, 2%

1°) Phase grasse..... %

2°) phase aqueuse..... %

3°) autres constituants... .. %

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

10) Citez les ingrédients rentrant dans la composition ; /2 pt

A. d'un sorbet aux fruits

-
-
-
-
-

B. d'une glace aux œufs

-
-
-
-
-

11) Expliquez le principe du foisonnement :

/1 pt

.....

.....

.....

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

12) citez 3 rôles du sel dans une pâte levée :

/0.75 pt

1)

2)

3).....

13) Les couvertures : Définir la courbe de température d'une couverture fondante

/1.5 pt

Couverture fondante :

Fonte ⇒.....°c

Cristallisation ⇒.....°c

Utilisation ⇒..... °c

MC PATISserie GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISEES			
SUJET	E 2 : ETUDE D'UNE (OU DE) SITUATION(S) PROFESSIONNELLE(S)	Durée : 1 h30	Page : 7/7
SESSION 2010		Coef. : 4	