



Ce document a été numérisé par le CRDP  
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets  
d'Examens de l'enseignement  
professionnel

# SUJET

## M.C. PÂTISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPÉCIALISÉES

### E.P.2 - ÉTUDE D'UNE (OU DE) SITUATION(S) PROFESSIONNELLE(S) TECHNOLOGIE ET SCIENCES APPLIQUÉES

Durée : 1 h 30 - Coef. : 4

**L'USAGE DE LA CALCULATRICE EST AUTORISÉ  
L'USAGE DU DICTIONNAIRE N'EST PAS AUTORISÉ**

Le présent sujet comprend 2 parties

La partie Technologie est composée de 9 pages  
La partie Sciences appliquées est composée de 9 pages

Chacune des parties devra faire l'objet d'une copie séparée sur laquelle sera rappelé l'intitulé de la partie concernée.

Les réponses sont à porter sur les feuilles du sujet qui seront àagrafer aux copies d'examen.

PARTIE : TECHNOLOGIE	...../ 40 pts
PARTIE : SCIENCES APPLIQUÉES	...../ 40 pts
TOTAL DES 2 ÉPREUVES	...../ 80 pts
NOTE SUR 20	...../ 20 pts

NATIONAL	SESSION JUIN 2011	SUJET	TIRAGES
M.C. PÂTISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPÉCIALISÉES		Coef. : 4	Page 1/1
ÉPREUVE : E.2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)		Durée : 1 h 30	

**MC Pâtisserie, Glacerie, Confiserie, Chocolaterie Spécialisées**  
**E2- Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelles**  
**technologie**

<b>Sujet</b>
--------------

Vous travaillez dans un restaurant où le chef vous demande de faire des tests de fabrication pour élaborer des recettes simples avant la proposition de ces desserts aux clients. En faisant appel à vos connaissances sur les produits de base (farine, lait, œuf, sucre, chocolat, fruits...), vous répondrez aux questions suivantes.

**La farine**

**1- Quelle est la définition du taux de cendre ?**

*2 points*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

<b>MÉTROPOLE - RÉUNION - MAYOTTE</b>		<b>Session 2011</b>		Facultatif : code
Examen et spécialité				
<b>MC Pâtisserie, glacerie, confiserie, chocolaterie spécialisées</b>				
Intitulé de l'épreuve				
<b>Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelles - technologie</b>				
Type		Durée :	Coefficient : 2	N° de page/total
<b>SUJET</b>		30 minutes		<b>1/9</b>

2- Compléter le tableau suivant avec les différents types de farines :

T 45, T 55, T 65, T 110, T 130, T 150, T80

3,5 points

Type de farine :	Donner son utilisation :
.....	Farine blanche utilisée pour le feuilletage, pâte friable, le pain blanc ou le pain courant.
.....	Farine bise ou semi-complète utilisée couramment dans les boulangeries biologiques. Sert à faire le pain semi-complet et des biscuits
.....	Farine intégrale. Sert à faire le pain complet intégral, au son
.....	Farine complète.
.....	Farine semi-complète. Divers pains spéciaux
.....	Farine blanche utilisée pour la pâtisserie, les gâteaux, pâtes levées, viennoiserie, .....
.....	Farine blanche qui sert à faire des biscuits, le pain de campagne ou tout autre pain dit tradition.

<b>MÉTROPOLE - RÉUNION - MAYOTTE</b>		<b>Session 2011</b>		Facultatif : code
Examen et spécialité <b>MC Pâtisserie, glacerie, confiserie, chocolaterie spécialisées</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelles - technologie</b>				
Type <b>SUJET</b>		Durée : 30 minutes	Coefficient : 2	N° de page/total <b>2/9</b>

### Le lait

3- Quelles sont les informations obligatoires que l'on doit trouver sur l'étiquetage du lait ?

2 points

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

### Les œufs

4- Indiquer quatre précautions à prendre lors de l'incorporation d'œufs dans une préparation de pâtisserie.

2 points

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

<b>MÉTROPOLE - RÉUNION - MAYOTTE</b>		<b>Session 2011</b>		Facultatif : code
Examen et spécialité <b>MC Pâtisserie, glacerie, confiserie, chocolaterie spécialisées</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelles - technologie</b>				
Type <b>SUJET</b>		Durée : 30 minutes	Coefficient : 2	N° de page/total <b>3/9</b>

Le sucre :

5- Donner les dénominations de cuisson qui correspondent aux températures.

3.5 points

Température de cuisson	Dénomination
105/107 °c	.....
110 °c	.....
115/117 °c	.....
125/130 °c	.....
145/150 °c	.....
165 °c	.....
180 °c et +	.....

<b>MÉTROPOLE - RÉUNION - MAYOTTE</b>		<b>Session 2011</b>		Facultatif : code
Examen et spécialité <b>MC Pâtisserie, glacerie, confiserie, chocolaterie spécialisées</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelles - technologie</b>				
Type <b>SUJET</b>		Durée : 30 minutes	Coefficient : 2	N° de page/total <b>4/9</b>

6- Compléter le tableau des produits de commercialisation du saccharose et indiquer deux utilisations par produit.

6 points

Produits commercialisables du saccharose	2 utilisations en pâtisserie :
1) .....	Pâte de fruits ; macération de fruits...
2) .....	.....
3) <b>Sucre glace</b>	.....
4) .....	Crumbles, crème brûlées
5) .....	.....
6) .....	.....
7) <b>Sucre en grain</b>	.....
8) .....	.....

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel  
Réseau SCEREN

<b>MÉTROPOLE - RÉUNION - MAYOTTE</b>		<b>Session 2011</b>		Facultatif : code
Examen et spécialité <b>MC Pâtisserie, glacerie, confiserie, chocolaterie spécialisées</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelles - technologie</b>				
Type <b>SUJET</b>		Durée : 30 minutes	Coefficient : 2	N° de page/total 5/9

**Le chocolat :**

**7- Citer les trois grandes espèces de cacaoyers.**

3 points

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

**8- Compléter les courbes de température pour la mise au point des différents chocolats en indiquant pour chacun d'eux la température de fonte, de cristallisation et d'utilisation**

4,5 points

Chocolat noir	chocolat lait	chocolat blanc

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel  
Réseau SCEREN

<b>MÉTROPOLE - RÉUNION - MAYOTTE</b>		<b>Session 2011</b>		Facultatif : code
Examen et spécialité <b>MC Pâtisserie, glacerie, confiserie, chocolaterie spécialisées</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelles - technologie</b>				
Type <b>SUJET</b>		Durée : 30 minutes	Coefficient : 2	N° de page/total <b>6/9</b>



## Les fruits

9- Relier par une flèche les groupes de fruits mentionnés aux fruits correspondants.

4,5 points

Baies

Fruits à tige

Drupes

Myrtille

Pomme

Brugnon

Cerise

Rhubarbe

Coing

Mirabelle

Groseille

Angélique

## Les moyens de conservation

10- Énumérer quatre techniques de conservation par des méthodes traditionnelles.

2 points

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

<b>MÉTROPOLE - RÉUNION - MAYOTTE</b>		<b>Session 2011</b>		Facultatif : code
Examen et spécialité				
<b>MC Pâtisserie, glacerie, confiserie, chocolaterie spécialisées</b>				
Intitulé de l'épreuve				
<b>Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelles - technologie</b>				
Type		Durée :	Coefficient : 2	N° de page/total
<b>SUJET</b>		30 minutes		<b>7/9</b>

## Technologie professionnelle

**10- Indiquer les termes professionnels correspondants aux définitions ci- dessous :**

*4 points*

..... : patron généralement en carton ou en plastique servant de modèle pour découper différentes formes (nougatine, chocolat), ou étaler divers appareils (pâte à cigarette, ganache).

..... : travailler une matière grasse seule ou mélangée avec du sucre afin de lui donner la consistance d'une crème.

..... : fouetter une préparation afin d'augmenter son volume par incorporation de minuscules bulles d'air.

..... : mettre une substance aromatique dans un liquide bouillant le temps nécessaire pour lui communiquer son arôme. Exemple : des feuilles de menthe dans de la crème, du thé dans du lait.

**11- Citer les ingrédients pour la réalisation d'un sorbet framboise:**

*1 point*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

<b>MÉTROPOLE - RÉUNION - MAYOTTE</b>		<b>Session 2011</b>		Facultatif : code
Examen et spécialité <b>MC Pâtisserie, glacerie, confiserie, chocolaterie spécialisées</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelles - technologie</b>				
Type <b>SUJET</b>		Durée : 30 minutes	Coefficient : 2	N° de page/total <b>8/9</b>

