



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

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

**Corrigé**

**La farine**

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

*2 points*

Les différentes variétés de farine sont classées en fonction de la masse sèche (teneur minérale) restante obtenue par incinération d'un échantillon dans un four de laboratoire (généralement à 550°C ou 900°C). Par exemple l'incinération de 100 g de farine de type 55 produira moins de 0,55 g de cendres minérales. Plus le taux de cendres est faible plus la farine est pure et blanche, car les matières minérales sont surtout contenues dans le son. Il existe plusieurs types (symbolisés par la lettre T)

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

**T 45, T 55, T 65, T 110, T 130, T 150, T 80**

*3,5 points*

Type de farine :	Donner son utilisation :
<b>T55</b>	Farine blanche utilisée pour le feuilletage, pâte friable, le pain blanc ou le pain courant.
<b>T80</b>	Farine bise ou semi-complète utilisée couramment dans les boulangeries biologiques. Sert à faire le pain semi-complet et des biscuits
<b>T150</b>	Farine intégrale. Sert à faire le pain complet intégral, au son
<b>T130</b>	Farine complète.
<b>T110</b>	Farine semi-complète. Divers pains spéciaux
<b>T45</b>	Farine blanche utilisée pour la pâtisserie, les gâteaux, pâtes levées, viennoiserie, .....
<b>T65</b>	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>Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelles - technologie</b>				
Type <b>CORRIGÉ</b>		Durée : 30 minutes	Coefficient : 2	N° de page/total <b>1/6</b>

### Le lait

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

2 points

- Nature du traitement (ex : pasteurisé)
- Nom et adresse de la laiterie
- Contenance
- D.L.C
- Marque de salubrité
- Couleur selon les % de matière grasse (ex : rouge- lait entier)

### Les œufs

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

2 points

- Lavage des mains avant toute autre opération.
- Casser les œufs un par un dans un récipient destiné à cet usage.
- Vérification de la fraîcheur (D.L.C).
- Élimination rapide des coquilles (poubelle).

### Le sucre :

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

3.5 points

Température de cuisson	Dénomination
105/107 °c	Nappé, lissé
110 °c	Filet
115/117 °c	Petit boulé
125/130 °c	Gros boulé
145/150 °c	Grand cassé
165 °c	Caramel clair
180 °c et +	Caramel foncé

<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>Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelles - technologie</b>				
Type <b>CORRIGÉ</b>		Durée : 30 minutes	Coefficient : 2	N° de page/total <b>2/6</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) Le sucre cristallisé blanc	<b>Pâte de fruits ; macération de fruits...</b>
2) Le sucre semoule	Tartes, entremets...
3) <b>Sucre glace</b>	Macarons, meringues...
4) Cassonade	<b>Crumbles, crème brûlées</b>
5) Sucre candi	Fruits déguisés...
6) Vergeoise	Spéculos, crêpes...
7) <b>Sucre en grain</b>	Brioches, chouquettes
8) Sucre en morceaux	Caramels, sirops de sucre

**Le chocolat :**

7- Citer les trois grandes espèces de cacaoyers.

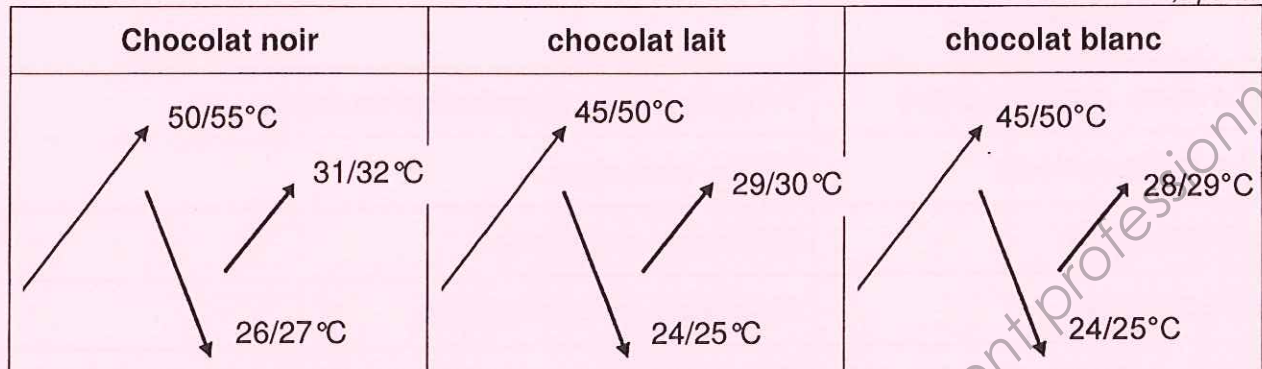
3 points

- Forastero
- trinitario
- criollo

<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>Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelles - technologie</b>				
Type		Durée :	Coefficient : 2	N° de page/total
<b>CORRIGÉ</b>		30 minutes		<b>3/6</b>

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

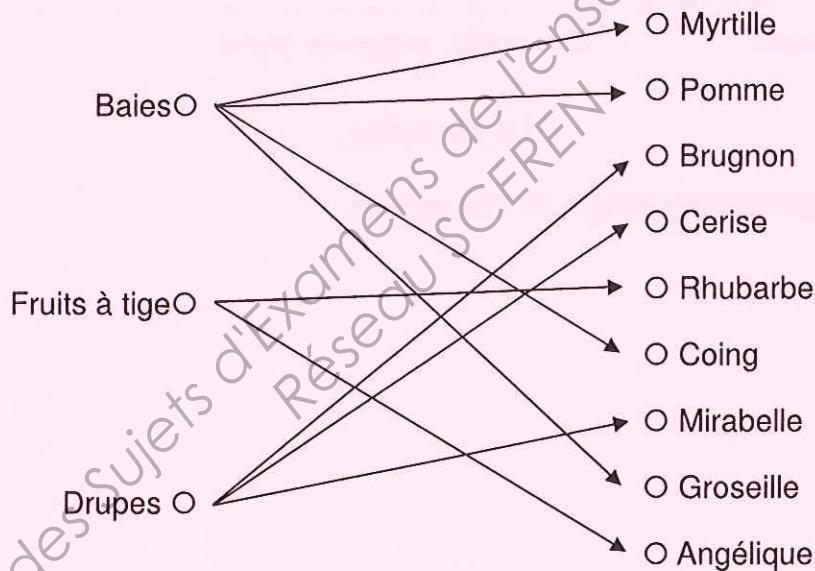
4,5 points



Les fruits

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

4,5 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>Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelles - technologie</b>				
Type <b>CORRIGÉ</b>		Durée : 30 minutes	Coefficient : 2	N° de page/total <b>4/6</b>

## Les moyens de conservation

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

*2 points*

- Le sucre
- Le sel
- L'acide
- L'alcool
- La graisse ou l'huile

## Technologie professionnelle

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

*4 points*

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

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

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

**Infuser** : 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*

- purée de framboise
- sucre semoule
- stabilisateur
- eau pure
- glucose atomisé

<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>Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelles - technologie</b>				
Type <b>CORRIGÉ</b>		Durée : 30 minutes	Coefficient : 2	N° de page/total <b>5/6</b>

**12- Décrire une technique de fabrication d'un sorbet.**

2 points

- Mélanger 10 % du sucre avec le stabilisateur.
- Faire chauffer la quantité d'eau à 30°C environ.
- Ajouter en pluie le reste de sucre et le glucose atomisé.
- A 45°C – 50°C, incorporer en pluie le mélange stabilisateur / le sucre (première préparation) Avec une bonne agitation.
- Monter le mélange à ébullition, puis refroidir à + 4°C.
- Laisser mûrir au froid entre 3 et 4 heures.
- Mélanger la purée de fruit avec le sirop.
- Turbiner immédiatement

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>Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelles - technologie</b>				
Type		Durée :	Coefficient : 2	N° de page/total
<b>CORRIGÉ</b>		30 minutes		<b>6/6</b>