



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Clermont-Ferrand
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 :
	Examen :	Série :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
	Epreuve/sous épreuve :	
	NOM :	
	(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
NE RIEN ÉCRIRE	Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
	Appréciation du correcteur	
	Note : <input type="text"/>	

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

Mention Complémentaire Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées

Session 2013

Epreuve : E 2 : Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)

Partie Sciences appliquées

Durée : 1h00

Coefficient : 2

Le sujet se compose de 8 pages, numérotées de 1/8 à 8/8. Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

L'usage de la calculatrice est autorisé.

Vous écrirez directement vos réponses aux emplacements prévus. Vous devez rendre la totalité du document à la fin de l'épreuve, sans détacher les pages.

MC Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées	Code : 12LP96	Session 2013	SUJET
EPREUVE : E2 - Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) : Sciences appliquées.	Durée : 1h00	Coefficient : 2	Page 1/8

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Sujet

Aujourd'hui, dans le cadre de votre travail comme pâtissier de l'entreprise « Belle Epoque » vous devez réaliser une pâtisserie, « le CHOCO-POMME » et une variante destinée à une clientèle de diabétiques.

Les ingrédients utilisés sont les suivants: Œufs, sucre, sirop de glucose, farine, pommes, crème fraîche, chocolat couverture lactée, beurre.

SCIENCES APPLIQUEES

1. ALIMENTATION

(18,5 points)

1. Les ingrédients cités précédemment ont tous un apport nutritionnel principal. Replacer dans le tableau les ingrédients correspondant aux apports.

APPORTS PRINCIPAUX	INGREDIENTS
PROTIDES	
GLUCIDES	
FIBRES ET VITAMINES HYDROSOLUBLES	
LIPIDES	

2. En respectant la recette initiale une portion de 130 g de « Choco-pomme » apporte 1300 KJ. Afin de satisfaire une clientèle de diabétiques, le directeur de l'entreprise vous confie la réalisation de la variante « choco-pomme allégé pour personnes diabétiques ». Une portion de 130g de cette variante apporte 855 kJ.

2.1. Comparer l'apport énergétique de la recette traditionnelle à celle de la recette pour diabétique.

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

2.2. Dans le cadre de la réalisation de « choco-pomme allégé », citer deux constituants dont la quantité doit être réduite afin de limiter l'apport énergétique et proposer deux substituts.

.....
.....

2.3. Nommer deux autres types de clientèle auxquels le « choco-pomme allégé » peut convenir.

.....
.....

2.4. Nommer les constituants cités.

Nom du protide de l'œuf :

Nom de la molécule du sucre :

Nom de la fibre de la pomme :

2.5. Les œufs apportent des protéines. Nommer les molécules qui constituent les protéines.

.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

3. Les diverses réactions chimiques se produisent lors de la réalisation de la pâtisserie,

3.1. Les blancs sont montés en neige. Donner le principe de cette réaction physico-chimique.

.....
.....

3.2. Préciser l'intérêt de citronner les pommes après leur épluchage.

.....
.....

3.3. Les pommes sont aussi pochées. Citer deux effets du pochage sur les vitamines.

.....
.....

3.4. Vous utilisez des biscuits cuillères qui, lors de la cuisson, prennent leur couleur grâce aux réactions de Maillard. Donner l'autre intérêt de ces réactions.

.....

3.5. Les réactions de Maillard font intervenir les glucides et un autre constituant. Nommer ce constituant.

.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

2. HYGIENE

(21,5 points)

1. Vous réceptionnez les pommes en cageots et vous les stockez. Indiquer la procédure à respecter et justifier la réponse.

.....

.....

.....

2. Les pommes sont des denrées périssables.

2.1. Nommer deux microorganismes responsables de l'altération des pommes.

-
-

2.2. Enumérer deux signes de l'altération des pommes.

-
-

2.3. Donner trois facteurs de développement de la flore d'altération.

-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

3. Après traitement des pommes, le pâtissier nettoie et désinfecte son plan de travail en utilisant un produit d'entretien et de désinfection (voir annexe 1). Ce produit élimine les bactéries et les champignons microscopiques.

3.1. Repérer les termes qui précisent ces actions.

.....

3.2. Relever le dosage préconisé pour ce produit.

.....

3.3. A l'aide de vos connaissances, énoncer trois autres paramètres à respecter pour obtenir un résultat satisfaisant.

-
-
-

4. Le pâtissier est particulièrement vigilant sur l'hygiène. Une analyse antérieure sur une de ses réalisations l'a sensibilisé (voir annexe 2)

4.1. Repérer les résultats qui permettent de conclure à une analyse insatisfaisante.

.....
.....

4.2. Préciser les deux principales causes de ces mauvais résultats.

-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

5. L'emballage de la crème fraîche utilisée porte des indications (voir annexe 3.)

5.1. Indiquer si cette crème présente un risque sanitaire et justifier la réponse.

.....
.....
.....

5.2. Préciser s'il s'agit d'une DLC ou une DLUO. Décoder en toutes lettres le sigle retenu et justifier la réponse.

.....
.....

5.3. Rappeler à quoi correspond le numéro inscrit dans la marque de salubrité.

.....

6. Nommer l'organisme qui assure le contrôle sanitaire et permet d'attribuer la marque de salubrité (donner le sigle et sa signification)

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

ANNEXES

ANNEXE 1

SURFANIOS
DETERGENT DE SOL ET SURFACE
BACTERICIDE actif sur BK FONGICIDE
Dose de 20 ml pour un seau de 8 litres d'eau
Ne pas rincer pour favoriser l'effet rémanent
Précautions d'emploi
: Ne pas avaler
en cas de contact avec les yeux laver immédiatement avec de l'eau,
tenir hors de portée des enfants

ANNEXE 2

RESULTATS D'ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

Pâtisserie « belle époque » prélèvement choco-pomme du 15/01/2013

GERMES RECHERCHES	RESULTATS	CRITERES
Flore aérobic mésophile	200000/g	300000/g
Staphylocoques	20/g	100/g
Coliformes fécaux (E.Coli)	1000/g	10/g
Salmonelles	Présence dans 25 g	Absence dans 25 g
Listéria	Inférieur à 100/g	Inférieur à 100/g

ANNEXE 3

Crème fraîche stérilisée **UHT**

A consommer de préférence avant 10/02/13

FR
45273001
CE