



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 Technologie

Durée : 30 minutes

Coefficient : 2

Le sujet se compose de 6 pages, numérotées de 1/6 à 6/6. 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.

Objectifs de l'épreuve : vérifier à partir de situations professionnelles les connaissances technologiques.

MC Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées	Code : 12LP103	Session 2013	SUJET
EPREUVE : E2 – Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) : TECHNOLOGIE	Durée : 30 min	Coefficient : 2	Page 1/6

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 diabétique.

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

La farine

1. Comment détermine-t-on le type des farines ?

.....

.....

.....

.....

Les œufs

2. Lorsque vous préparez votre biscuit, vous devez monter vos blancs d'œufs en neige. Expliquer ce phénomène.

.....

.....

.....

.....

.....

Vos blancs grainent, comment y remédier ?

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Les produits laitiers

3. Donner les pourcentages de matière grasse des produits suivants :

Produits	Pourcentage de matière grasse
Lait entier
Crème fleurette
Beurre
Beurre concentré

4. Donner les étapes de fabrication de la crème :

-
-
- Ensemencement, maturation
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Les fruits

5. Compléter le tableau avec la liste des fruits suivants :

Pomme, abricot, cerise, banane, quetsche, noix, raisin blanc, framboise.

Akène	Baie	Drupes
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Le sucre et les produits sucrés

6. Lors de la cuisson d'un sucre celui-ci passe par plusieurs stades. Compléter le tableau.

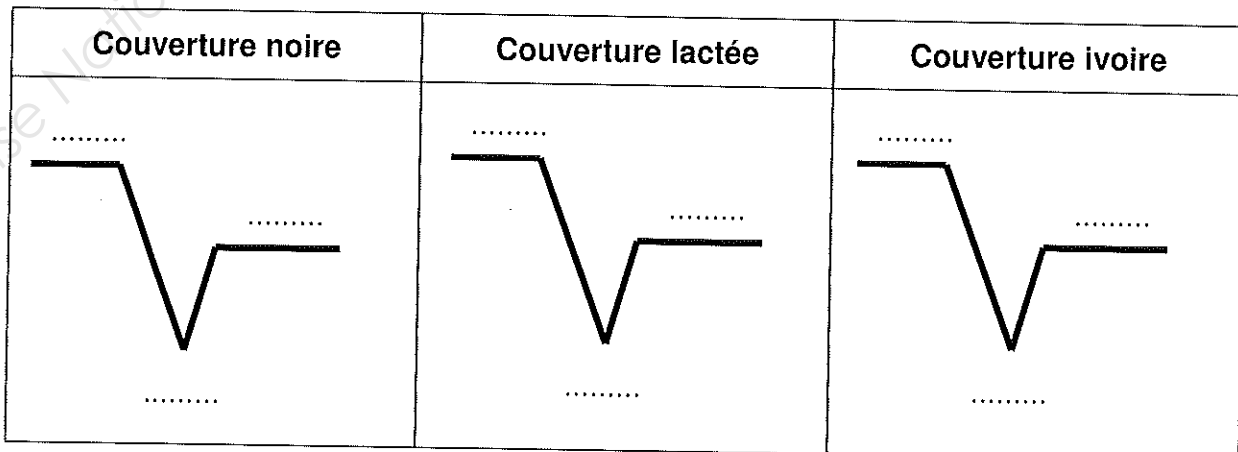
Température	Désignation	Utilisation
.....	Grand cassé
120 °C
.....	Sirop
.....	Caramel au beurre salé

7. Citer un édulcorant de synthèse :

-

Le chocolat

8. Compléter les courbes de cristallisation suivantes :



NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

9. En pâtisserie, que signifie le mot « Chablonner » ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Les préparations glacées

10. Définir ce qu'est un EST dans un sorbet.

.....

.....

.....

11. Expliquer son rôle.

.....

.....

.....

12. Définir le terme « Mix »

.....

.....

.....

.....