



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie 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) | |
| Prénoms : | N° du candidat |
| Né(e) le : | (le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel) |

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Note :

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 2014

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 : 362BL10-b | Session 2014 | 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

Vous êtes sélectionné(e) au concours régional des Olympiades des métiers pour le secteur pâtisserie. Vous allez devoir réaliser un entremets constitué de mousse au caramel sur biscuit craquant au chocolat.

1) Quelles sont les propriétés physiques de la farine que vous utilisez au quotidien dans votre laboratoire ?

-
-
-
-

2) Vous avez le choix entre deux crèmes (une crème fraîche allégée à 15 % M.G et une crème fraîche 35 % M.G.) pour réaliser votre crème chantilly, laquelle choisissez-vous ? Cochez la bonne réponse.

- Crème fraîche à 35 % de M.G.
- Crème fraîche à 15 % de M.G.

3) Quel est le rôle du glucose dans la nougatine ?

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

4) Pourquoi est-il préférable de surgeler une production d'entremets avant de la conserver au congélateur ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

5) Vous avez à réaliser un présentoir à base de moulages, afin de mettre en valeur des pâtes de fruits. Quelles vont être les précautions que vous allez devoir prendre pour réaliser de « beaux » moulages ? Indiquez 4 précautions.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

6) Pour réaliser une pâte de fruit, de quel matériel avez-vous besoin pour lire la concentration en matière sèche de votre préparation ?

.....

.....

.....

.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

7) Vous répondez à des questions posées par un apprenti qui prépare son diplôme :

Le lait entier contient 26 % de matières grasses

- Vrai
- Faux

Un chocolat de couverture peut contenir jusqu'à 10 % de matière grasse végétale.

- Vrai
- Faux

Les saveurs de base sont au nombre de cinq.

- Vrai
- Faux

Le sirop de glucose est réalisé à partir de maïs.

- Vrai
- Faux

Le kirsch est réalisé à partir de cerise.

- Vrai
- Faux

La pâte d'amandes extra contient 50 % d'amande.

- Vrai
- Faux

Un praliné 50/50 contient 50 % d'amandes et 50 % de sucre.

- Vrai
- Faux

Le réfractomètre permet de cuire les crèmes.

- Vrai
- Faux

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

8) Qui suis-je ?

Je suis le sucre naturel des fruits :

.....

Je joue le rôle « d'antigel » dans les glaces :

.....

Je permets au chocolat de durcir lorsque je suis à la bonne température :

.....

Je suis également connue sous la dénomination « confiture sèche » :

J'évite aux sucres cuits de cristalliser :

9) Complétez le tableau ci-dessous concernant les cuissons de sucre

| Dénomination | Température | Utilisation |
|--------------|-------------|-----------------|
| | 121 °c | |
| Grand cassé | | |
| | | Extrait de café |

10) Dans la réalisation d'une crème glacée, à quelle température doit être incorporé le stabilisateur ?

.....

.....

.....

.....