



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

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Montpellier
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 :
	Épreuve/sous épreuve :	
	NOM :	
	(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
	Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
NE RIEN ÉCRIRE	Appréciation du correcteur	
	<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 2016

Épreuve : E 2 : Étude d'une (ou de) situation (s) professionnelle (s)
Partie Technologie
Durée : 30 minutes
Coefficient : 2

Le sujet se compose de 7 pages, numérotées de 1/7 à 7/7. 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	15LP8A	Session 2016	SUJET
EPREUVE : E2 – Etude d'une (ou de) situation (s) professionnelle (s) : TECHNOLOGIE	Durée : 30mn	Coefficient : 2	Page 1/7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Sujet

Situation professionnelle :

Le comité d'entreprise de la société « X » vous demande de prendre en charge, pour une réception de 60 personnes :

90 mini-croissants et 90 mini-pains au chocolat pour l'accueil.

6 charlottes aux poires pour le dessert du déjeuner présentées de façon élégante sur un support en sucre coulé. La décoration de ces entremets sera réalisée en sucre décors en chocolat et nougatine.

Vous êtes responsable de cette production.

Les œufs

1) Vous allez confectionner un biscuit pour vos entremets.

Énoncer les critères de fraîcheur d'un œuf de poule en utilisant deux techniques d'observation : cassé et en immersion. (3 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2) Citer 3 formes d'ovoproduits utilisés en pâtisserie. (1,5 point)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les spiritueux

**5) Vous utilisez des spiritueux pour aromatiser vos charlottes aux poires.
Citer un produit classé sous chacune des appellations suivantes (renseigner le
tableau ci-dessous). (4 points)**

Eau-de-vie	→
Liqueurs	→
Vins	→
Cidres	→

La farine

**6) Quel type de farine allez-vous utiliser lors du pétrissage de la pâte levée feuilletée.
Expliquer votre choix. (4 points)**

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7) Citer le rôle de la poudre à crème et des farines à biscuit. (4 points)

Rôle : Poudre à crème

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Rôle : Farine à biscuit

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Le sucre

8) Dans le cadre de votre production, vous allez fabriquer de la meringue italienne, le caramel (*exemple pour une bavaroise au caramel*) et du sirop à 1 2624 D (30° B).

Indiquer la température de cuisson pour chacune des fabrications: (3 points)

Sirop à 1 .2624 D (30°B)
Meringue italienne
Caramel

