



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

**Ce document a été mis en ligne par le Réseau Canopé
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	
	<input type="text"/> 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 2017

Epreuve : E2: Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)
Partie Technologie
Durée : 30 minutes
Coefficient : 2

Le sujet se compose de 5 pages, numérotées de 1/5 à 5/5 et 2 documents annexes. 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	TECH 07HL17	Session 2017	SUJET
EPREUVE : E2- Technologie	Durée : 30 min	Coefficient : 2	Page 1/5

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Situation professionnelle

Les sélections régionales du championnat de France des desserts se déroulent près de chez vous. Votre formation, étant en lien avec ce type de concours, vous décidez de déposer votre candidature. Vous devrez réaliser un dessert pour 8 personnes comprenant des éléments de confiserie, chocolaterie, glacerie et pâtisserie.

De plus, vous souhaitez utiliser des produits "Bio" dans vos préparations

Afin de mettre en œuvre vos compositions et de répondre aux questions du jury, il est nécessaire de mettre en avant vos connaissances technologiques et scientifiques.

Les Produits de base : (12 Points)

Les chocolats de couverture

- 1) Vous allez réaliser une mousse au chocolat sur pâte à bombe pour votre dessert. Dans votre mélange se sont formées de nombreuses paillettes de chocolat.

a) Citer deux causes possibles.

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

b) Expliquer les remédiations à apporter ?

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

Les œufs

- 2) pour confectionner la pâte à bombe, vous utilisez des jaunes d'œufs.

Citer les rôles technologiques du jaune d'œuf dans cet appareil.

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

MC PATISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPECIALISEES			TECH 07HL17
SUJET	SESSION 2017	EPREUVE : E2: Technologie	Page 2 / 5

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le saccharose

3) Vous décidez de réaliser votre pâte à bombe avec un sirop de sucre cuit à 118°C.

Comment se nomme ce stade de cuisson ?

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

Les produits secondaires (12,5 points)

Les techniques de conservation

4) Vous désirez incorporer des griottes à l'alcool dans votre entremets

Classer les différents procédés de conservation en reliant à l'aide d'une flèche la technique avec son procédé

Huile
Boucanage (fumage)
Lyophilisation
Ionisation
Acide
Appertisation
Sucre
Sel
Sous-vide

Procédé antiseptique

Procédé physique

Définir l'objectif d'une des techniques de conservation citées ci-dessus

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les autres matières sucrantes

5) Le biscuit chocolat contient du sucre inverti

Citer les avantages dans l'utilisation de ce produit en pâtisserie

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

Technologie générale (15,5 points) Préparations glacées

6) Votre entremets sera détaillé en parts pour réaliser des desserts à l'assiette. Vous décidez d'ajouter une quenelle de sorbet framboise à votre composition.

Décrire la technique de fabrication d'un sorbet

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

Confiserie

7) Le glaçage du gâteau sera élaboré à partir de nappage neutre.

a) Décrire le processus de fabrication du nappage neutre

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

b) Citer deux autres exemples d'utilisation

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La production biologique

8) Le biscuit est confectionné avec de la farine biologique

a) Enumérer les règles de stockage des produits bio

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

b) Enumérer les règles de fabrications de produits biologiques dans une pâtisserie-boulangerie

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Canopé