



**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 2018

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

Le sujet se compose de 9 pages, numérotées de 1/9 à 9/9. Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

« L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, 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	1806-MC5 PGCCS E2B	Session 2018	SUJET
EPREUVE : E2 PARTIE TECHNOLOGIQUE	Durée : 30 MIN	Coefficient :	Page 1 sur 9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Sujet

Aujourd'hui, dans le cadre de votre travail de pâtissier dans l'entreprise « *MON PLAISIR* », Vous devez réaliser un entremets de saison, pour le premier jour d'automne ainsi qu'un assortiment de pâte de fruits et d'une tarte chocolat.

Les ingrédients utilisés sont les suivants : œufs, farine, crème, sucre, framboise, citron, amande, sucre glace, gélatine, sucre semoule, chocolat.

Le saccharose

1. Pour votre entremets vous allez réaliser plusieurs préparations contenant du sucre.
Énoncer le rôle du sucre dans les préparations (citez 4 rôles) **(2 pts)**

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

2. Pour la fabrication de votre mousse, vous allez confectionner une meringue italienne, et une pâte de fruits.
Indiquer la température pour chaque préparation **(1 pt)**

Meringue italienne
Pâte de fruits

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La farine

3. Pour la réalisation de votre biscuit, vous utilisez de la farine.

Citer les propriétés physiques d'une bonne farine

(1.5 pts)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

4. Comment détermine-t-on le type de farine ? expliquer le procédé :

(3 pts)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

L'eau

5. Qu'est- ce qu'une eau potable ?

(1.5 pts)

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les œufs

6. Pour la réalisation de votre mousse, vous utiliserez une meringue italienne.
Expliquer les propriétés physiques des blancs dans la préparation : **(4 pts)**

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

7. Dans notre métier nous utilisons des ovoproduits, citer 3 formes de commercialisation **(1.5 pts)**

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

Le lait

8. Donner les bonnes conditions de stockage du lait **(3 pts)**

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La crème

9. Dans le cadre de la fabrication de votre mousse, vous utiliserez de la crème U.H.T
Donner les principales étapes de fabrication de celle-ci **(3 pts)**

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

10. Présenter le procédé de réalisation d'une crème montée **(4pts)**

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

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les fruits

11. Classifier ces fruits dans les catégories correspondantes : **abricot, fraise, framboise, quetsche, groseille, pomme, noisette, amande, kiwi, cerise** (2.5 pts)

Baies	Drupes	Akènes

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le cacao

12. Citer les différents types de cacao. (2 points)

.....

.....

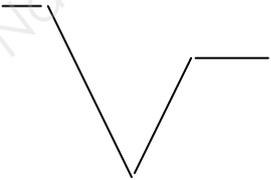
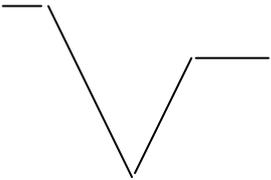
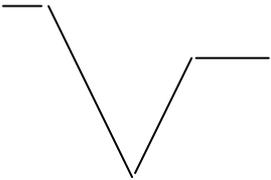
.....

.....

Le chocolat

13. Pour la finition de votre entremets, vous réaliserez différents décors en chocolat de couverture.

Donner les différentes courbes de températures : (4.5 points)

Couverture blanche	Couverture lait	Couverture noir
		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les aromates, les épices, les condiments

14. Classifier ces produits dans le tableau correspondant : **fenouil, sel, curry, safran, échalote câpres.** (3pts)

Aromates	Epices	Condiments

15. Citer 3 additifs alimentaires (agents) autorisés en pâtisserie : (1.5 pts)

-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

16. Présenter le procédé de fabrication de la pâte de fruits

(2 pts)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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