



**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.**

<b>DANS CE CADRE</b>	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 <input type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
<b>NE RIEN ÉCRIRE</b>	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, Confiseries Spécialisées

### Session 2019

**Epreuve : E 2 : Étude d'une situation professionnelle**  
**Partie Technologie**  
**Durée : 30 minutes**  
**Coefficient : 2**

Le sujet se compose de huit pages, numérotées de 1/8 à 8/8. 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. »

Écrire directement vos réponses aux emplacements prévus, puis rendre la totalité du document à la fin de l'épreuve, sans détacher les pages.

MC Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées	1906_MC5PGCCSE2B	Session 2019	SUJET
EPREUVE : E2- Technologie	Durée : 30 min	Coefficient : 2	Page 1/8

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**Vous êtes employé(e) dans une pâtisserie située dans une petite ville de Normandie.**

**Votre employeur vous charge de réaliser une commande de desserts, pour 300 personnes, à l'occasion d'un repas champêtre normand dans une localité voisine.**

Pour ce repas, vous proposez :

- une teurgoule (riz au lait cuit au four) composée de lait entier, riz rond, sucre, bâton de cannelle.
- une tarte normande composée d'une pâte brisée sucrée ; de pommes poêlées (pommes, beurre, sucre, calvados) ; d'un appareil à crème prise (crème, sucre, œufs, vanille).
- une glace vanille.

L'ensemble est accompagné d'une sauce caramel aux pommes (sucre, glucose, jus de pomme, crème)

Un(e) apprenti(e), très intéressé(e) par son métier, vous pose des questions.

## 1. La farine :

Pour réaliser votre pâte brisée sucrée, vous utilisez une farine de type 55.

a) Citer les qualités physiques de cette farine.

- .....
- .....
- .....
- .....

Votre apprenti(e) s'intéresse à la différence entre la farine de type 55 et la farine de type 150.

b) Mettre en relation les qualités physiques de chacune de ces farines en fonction de leur type.

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

MC Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées	1906_MC5PGCCSE2B	Session 2019	SUJET
EPREUVE : E2- Technologie	Durée : 30 min	Coefficient : 2	page 2/8

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 2. Le saccharose :

Pour réaliser vos préparations, vous demandez à l'apprenti(e) de peser du sucre semoule, pour la pâte brisée sucrée, du sucre cristallisé pour l'appareil à crème prise et du sucre glace pour la tarte.

a) Justifier l'utilisation des différentes formes commerciales de ces sucres.

- Sucre semoule pour la pâte brisée sucrée :

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

- Sucre cristallisé pour l'appareil à crème prise :

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

- Sucre glace pour la tarte :

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

MC Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées	1906_MC5PGCCSE2B	Session 2019	SUJET
EPREUVE : E2- Technologie	Durée : 30 min	Coefficient : 2	page 3/8

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

b) Citer les rôles ou actions du saccharose dans la pâte Brisée sucrée, dans l'appareil à crème prise et dans la sauce caramel (deux rôles différents pour chaque préparation)

Pâte Brisée sucrée	➤ ➤
Appareil à crème prise	➤ ➤
Sauce caramel	➤ ➤

### 3. Le lait :

Pour réaliser la teurgoule, vous utilisez du lait cru. L'apprenti(e) vous en demande la raison. Citer deux avantages de l'utilisation du lait cru.

- Avantage 1 : .....

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

- Avantage 2 : .....

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

MC Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées	1906_MC5PGCCSE2B	Session 2019	SUJET
EPREUVE : E2- Technologie	Durée : 30 min	Coefficient : 2	page 4/8

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

### 4. La crème :

Pour la fabrication de l'appareil à crème prise et la fabrication de la sauce caramel aux pommes, vous utilisez de la crème.

L'apprenti(e) vous interroge sur les différentes variétés.

Citer trois variétés de crème que vous pourriez incorporer dans vos fabrications et justifier leurs choix.

Crèmes	Justificatifs

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

### 5. Les autres matières sucrantes :

Dans la sauce au caramel, vous incorporez du glucose.

Justifier l'utilisation du sirop de glucose dans : les sirops de sucre (sauce caramel), les préparations glacées (glace vanille), les préparations de pâtisserie en général.

Préparations	Les rôles du glucose
Sauce caramel	
La glace vanille	
Les préparations de pâtisseries en général	

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

### 6. Les spiritueux :

De nombreux desserts intègrent des spiritueux.

Citer deux spiritueux qui correspondent aux trois appellations suivantes :

<b>Eaux de vie</b>	→ →
<b>Liqueurs</b>	→ →
<b>Vins et Vins doux naturels</b>	→ →



# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 7. Éducation sensorielle :

Avec votre apprenti(e), vous décidez de goûter une tarte normande et d'apporter d'éventuels rectificatifs.

Citer cinq critères de qualité organoleptique qui vous permettront d'apprécier la tarte normande.

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

## 8. Citer trois principaux pays producteurs de fèves de cacao et citer trois variétés de fèves :

Pays producteurs de fèves de cacao :

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

Variétés de fèves :

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

## 9. Décrire le procédé de fabrication de la glace vanille avec additifs (en tenant compte des températures).

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

MC Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées	1906_MC5PGCCSE2B	Session 2019	SUJET
EPREUVE : E2- Technologie	Durée : 30 min	Coefficient : 2	page 8/8