

B

Groupement "Est"	Session 2000	Sujet	Tirages
B.E.P. Alimentation C.A.P. Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur		Code(s) examen(s) 22104 - 22124	
Épreuve : BEP CAP EP1 Pratique professionnelle - technologie - dessin partie : technologie	Durée totale BEP : 9 h 30	Coef BEP : 8	
	Durée totale CAP : 5 h	Coef CAP : 6	
	Durée épreuve : 1	page : 1 / 3	

A rendre avec la copie

- 1) Voici la composition d'un produit : matières grasses butyrique 2% , matière sèche non grasse 2% , eau 16%. Citez de quel produit il s'agit.
- 2) Indiquez le rôle de chacun des composants d'une levure chimique.
- 3) Quels sont les rôles et actions du sel dans une pâte levée ?
- 4) Citez dans le tableau ci-dessous 3 fruits par catégories nommées.

Catégories de fruits			
Fruits doux	Fruits acides	Agrumes	Exotiques

Groupement "Est"	Session 2000	Sujet	Tirages
B.E.P. Alimentation C.A.P. Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur		Code(s) examen(s) 22104 - 22124	
Épreuve : BEP CAP EP1 Pratique professionnelle - technologie - dessin partie : technologie	Durée totale BEP : 9 h 30	Coef BEP : 8	
	Durée totale CAP : 5 h	Coef CAP : 6	
	Durée épreuve : 1	page : 2 / 3	

A rendre avec la copie

5) Donnez la définition des termes suivants :

chiqueter :

.....

crémer :

.....

détailler :

.....

tabler :

.....

6) Expliquez la technique de réalisation d'un fondant :

7) Citez les différentes meringues et leur méthode de fabrication

Appellations	Méthode de fabrication

Groupement "Est"	Session 2000	Sujet	Tirages
B.E.P. Alimentation C.A.P. Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur		Code(s) examen(s) 22104 - 22124	
Épreuve : BEP CAP EPI Pratique professionnelle - technologie - dessin partie : technologie	Durée totale BEP : 9 h 30 Durée totale CAP : 5 h Durée épreuve : 1	Coef BEP : 8 Coef CAP : 6 page : 3 / 3	

A rendre avec la copie

8) Indiquez le document de référence utilisé en pâtisserie en matière d'hygiène.

9) Indiquez 4 rôles d'un stabilisateur dans une préparation glacée.