

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen ou concours :	Série* :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve/sous-épreuve :	
NOM	
(en majuscules, 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 appel)

NE RIEN ECRIRE

Examen :	Série* :
Spécialité/option :	
Repère de l'épreuve :	
Epreuve/sous-épreuve :	

Note :
20

Appréciation du correcteur (uniquement s'il s'agit d'un examen) :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

Sujet interacadémique

Session 2001

C.A.P. Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur

Codes : 500-22124

EP1 (2^{ème} partie) : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Durée : 1 h 00

Coefficient 1

Les réponses sont à rédiger sur les documents.
A l'issue de l'épreuve, vous remettrez l'ensemble de ces documents.

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement numérotée) : **6**

Partie 1 Les matières premières

1.1 Indiquez les fabrications dans lesquelles, en tant que pâtissier, vous utilisez de la gélatine alimentaire. Pour cela, cochez d'une croix, les produits concernés.

Crème pâtissière	
Crème au beurre	
Charlotte aux fruits	
Crème chantilly	

Crème chiboust	
Croissants	
Ganache	
Crème anglaise	

1.2 Le lait que vous utilisez régulièrement dans vos recettes a une origine :

Animale

Végétale

1.3 On utilise de plus en plus du lait en poudre. Quelle est la particularité de ce lait ?

.....

.....

.....

1.4 Chaque jour, vous fabriquez des croissants. L'eau est indispensable à leur fabrication.

Indiquez le rôle de l'eau dans la fabrication de cette pâte levée.

.....

.....

.....

SUJET INTERACADEMIQUE	Examen : CAP	Session 2001	SUJET
Spécialités : Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie		Epreuve : EP.1 (2 ^{ème} partie) Technologie professionnelle	
Temps alloué : 1 h 00	Coefficient : 1	Document 1/6	

1.5 Lorsque vous fabriquez une pâte, vous l'hydratez. Donnez le taux d'hydratation :

- du feuilletage
- des croissants

.....

.....

1.6 Pour la fabrication de certaines pâtisseries, vous devez cuire du sucre.
Donnez les degrés de cuisson du sucre utilisé dans ces préparations.

Crème au beurre	<input type="text"/>
Meringue italienne	<input type="text"/>
Glaçage des salambos	<input type="text"/>
Glaçage des choux pour pièces montées	<input type="text"/>
Sucre coulé	<input type="text"/>
Sirop à 30°	<input type="text"/>

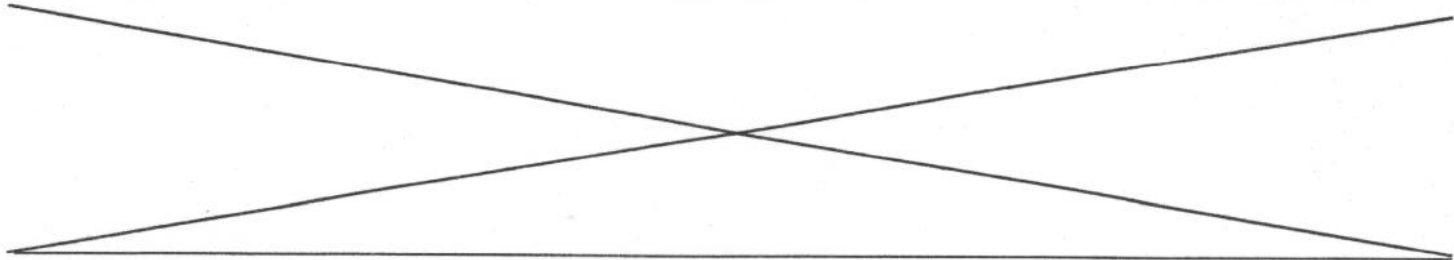
Quelles sont les précautions à prendre pour la cuisson du sucre en pâtisserie ?

.....

.....

.....

SUJET INTERACADEMIQUE	Examen : CAP	Session 2001	SUJET
Spécialités : Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie		Epreuve : EP.1 (2 ^{ème} partie) Technologie professionnelle	
Temps alloué : 1 h 00	Coefficient : 1	Document 2/6	



1.7 Votre employeur vous demande de fabriquer une crème anglaise. Que signifie “ cuisson à la nappe ” ?

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

1.8 Chaque jour vous cassez et clarifiez des œufs. Complétez les quantités suivantes :

Nombre d'œufs dans 1 litre	<input type="text"/>
Nombre de jaunes d'œufs dans 1 litre	<input type="text"/>
Nombre de blancs d'œufs dans 1 litre	<input type="text"/>

SUJET INTERACADEMIQUE	Examen : CAP	Session 2001	SUJET
Spécialités : Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie		Epreuve : EP.1 (2 ^{ème} partie) Technologie professionnelle	
Temps alloué : 1 h 00	Coefficient : 1	Document 3/6	