

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

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

**B.E.P. Alimentation et double candidature
Option pâtissier – glacier - chocolatier - confiseur**

Codes : 510-22104 / 500-22124

EP1 : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Durée : 1 heure

CAP : coefficient 1

BEP : note 8/20

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.

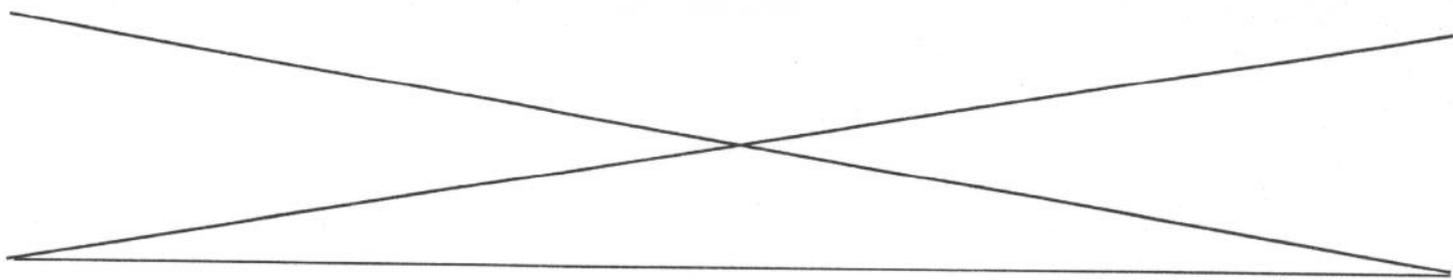
Indiquez le rôle de l'eau dans la fabrication de cette pâte levée.

.....

.....

.....

SUJET INTERACADEMIQUE	Examen : CAP/BEP	Session 2001	SUJET
Spécialités : BEP alimentation option Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie CAP Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie		Epreuve : EP.1 Technologie professionnelle	
Temps alloué : 1 h 00	Coefficient : CAP 1 BEP note 8/20	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

Meringue italienne

Glaçage des salambos

Glaçage des choux pour pièces montées

Sucre coulé

Sirop à 30°

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

.....

.....

.....

SUJET INTERACADEMIQUE	Examen : CAP/BEP	Session 2001	SUJET
Spécialités : BEP alimentation option Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie CAP Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie		Epreuve : EP.1 Technologie professionnelle	
Temps alloué : 1 h 00	Coefficient : CAP 1 BEP note 8/20	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

Nombre de jaunes d'œufs dans 1 litre

Nombre de blancs d'œufs dans 1 litre

SUJET INTERACADEMIQUE	Examen : CAP/BEP	Session 2001	SUJET
Spécialités : BEP alimentation option Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie CAP Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie		Epreuve : EP.1 Technologie professionnelle	
Temps alloué : 1 h 00	Coefficient : CAP 1 BEP note 8/20	Document 3/6	