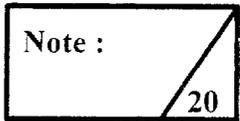


DANS CE CADRE	Académie :	Session :	
	Examen ou concours :	Série* :	
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :	
	Epreuve/sous-épreuve :		
	NOM		
	(en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)		
Prénoms :	n° du candidat	<input type="text"/>	
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste appel)		
NE RIEN ECRIRE	Examen :	Série* :	
	Spécialité/option :		
	Repère de l'épreuve :		
	Epreuve/sous-épreuve :		
		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.		

Session 2002

C.A.P. Pâtissier – Glacier – Chocolatier - Confiseur

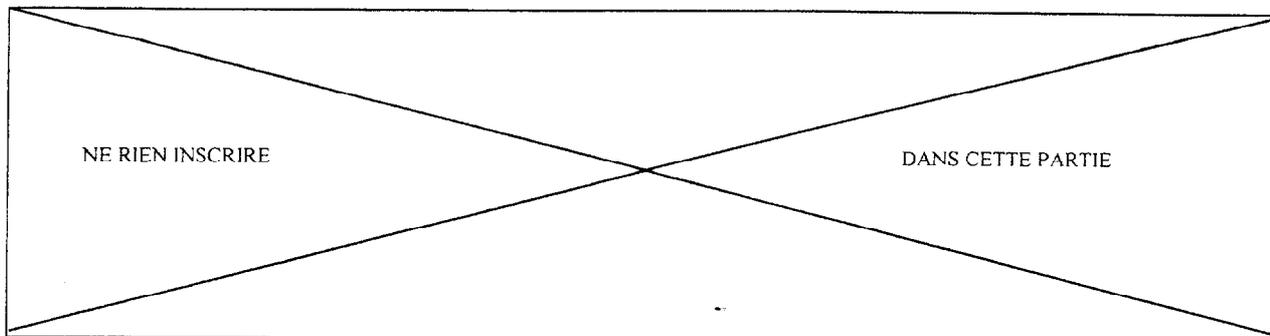
Code : 500-22124

EP1 : 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 paginée) : 7



I - LES MATIERES PREMIERES

1.1 Le beurre est très utilisé en pâtisserie, précisez sa composition et ses caractéristiques en complétant le tableau ci-dessous :

COMPOSITION DU BEURRE	
Matière grasse	
	16 % maximum
Lactose, caséïne	
Vitamines	
CARACTÉRISTIQUES	
Point de fusion	
	120 °c

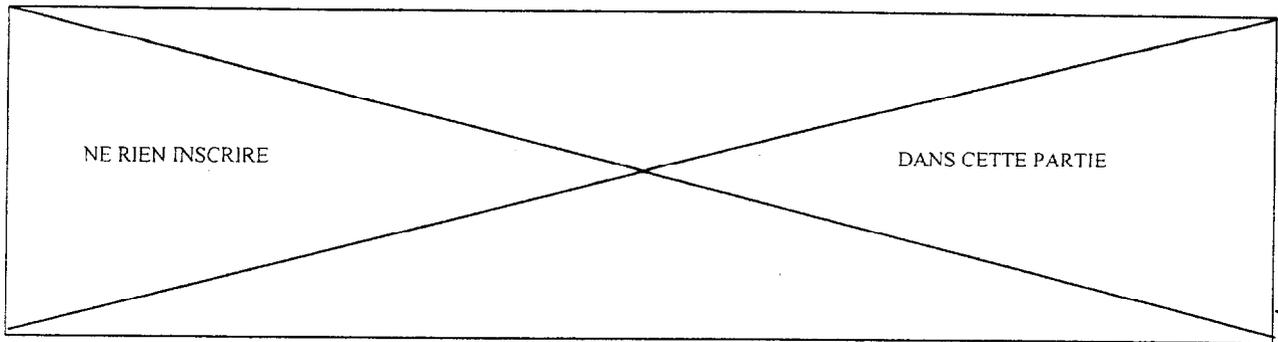
1.2 Indiquez par une croix si ces affirmations sont vraies ou fausses :

	VRAI	FAUX
• Le beurre est d'origine végétale		
• Le beurre est un produit laitier		
• Le beurre donne de la friabilité aux pâtes		
• Le beurre concentré est réservé aux professionnels		
• Le beurre est fabriqué à base de crème fraîche		
• Le beurre est appelé également margarine		

1.3 Vous utilisez régulièrement des œufs, complétez le tableau :

Un œuf moyen pèse	gr
Un jaune d'œuf pèse	gr
Un blanc d'œuf pèse	gr

Examen : CAP		Session 2002	SUJET
Spécialité : Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie		Épreuve : Technologie Professionnelle	
Temps alloué : 1h00	Coefficient : 1	1/7	



1.4 Qu'appelle t-on ovoproduits ? Donnez deux exemples

-
-
-

1.5 Complétez le tableau des différentes cuissons de sucre :

Appellations des cuissons	Degrés de cuisson	Aspect du sucre entre les doigts
• Petit boulé		Boule très molle
•	120°	
• Petit cassé		
• Grand cassé		Casse sous les dents sans coller

1.6 Reliez par une flèche les fruits ou les plantes servant à la fabrication des spiritueux :

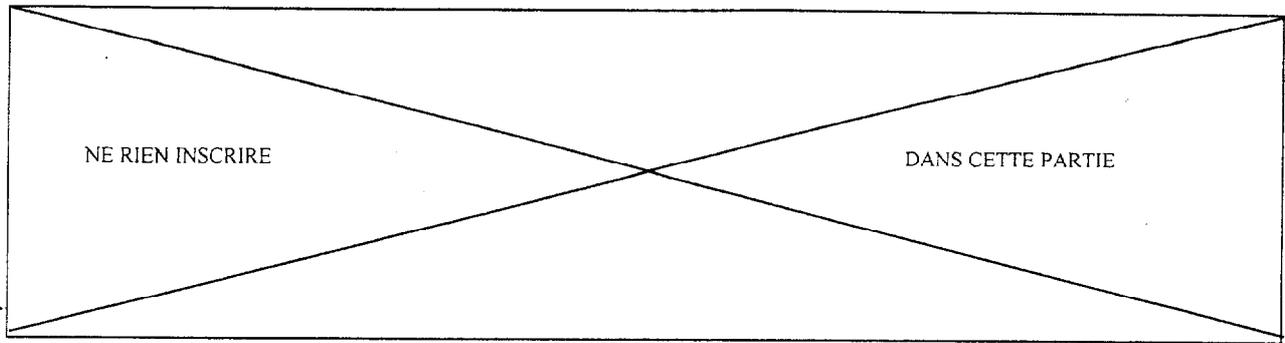
Cerises
Canne à sucre
Pommes
Ecorces d'oranges

Calvados
Kisch
Cointreau
Rhum

1.7 Donnez les éléments constitutifs d'une couverture fondante

-
-
-
-

Examen : CAP		Session 2002	SUJET
Spécialité : Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie		Épreuve : Technologie Professionnelle	
Temps alloué : 1h00	Coefficient : 1	2/7	

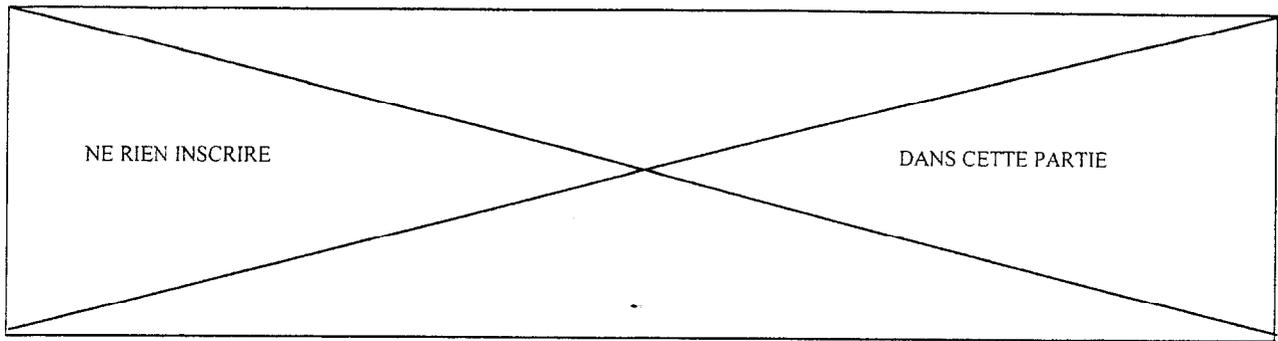


II - LES TECHNIQUES DE REALISATION

2.1 Donnez sous forme d'un tableau la fiche technique de réalisation de la pâte à chou avec ½ litre d'eau ou de lait

RECETTE	FAÇON DE FAIRE
Remarques et conseils	
6 exemples de produits réalisés	

Examen : CAP		Session 2002	SUJET
Spécialité : Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie		Épreuve : Technologie Professionnelle	
Temps alloué : 1h00	Coefficient : 1	3/7	



2.2 Dans le tableau ci-dessous, complétez à l'aide d'une croix les ingrédients nécessaires à la réalisation des crèmes suivantes :

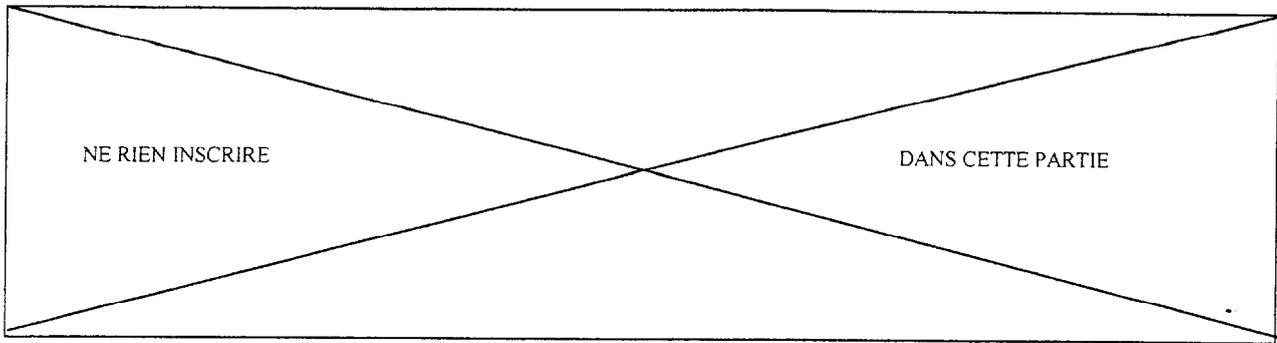
INGREDIENTS	Crème Pâtissière	Crème Anglaise	Crème Chiboust	Crème Mousseline
Lait				
Sucre semoule				
Jaune d'œufs				
Œufs				
Blancs d'œufs				
Poudre de crème				
Beurre				
Gélatine				
Arôme				
Farine				
Eau				

2.3 Quel est le rôle du glucose dans la cuisson d'un sucre ?

2.4 Qu'est-ce qu'une pâte friable ? donnez 2 exemples

-
-
-

Examen : CAP		Session 2002	SUJET
Spécialité : Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie		Épreuve : Technologie Professionnelle	
Temps alloué : 1h00	Coefficient : 1	4/7	



2.5 Vous avez des salambos à glacer : en quelques lignes expliquez votre organisation pour cuire le sucre

Exemple : 1) Je prends un poêlon...

2)

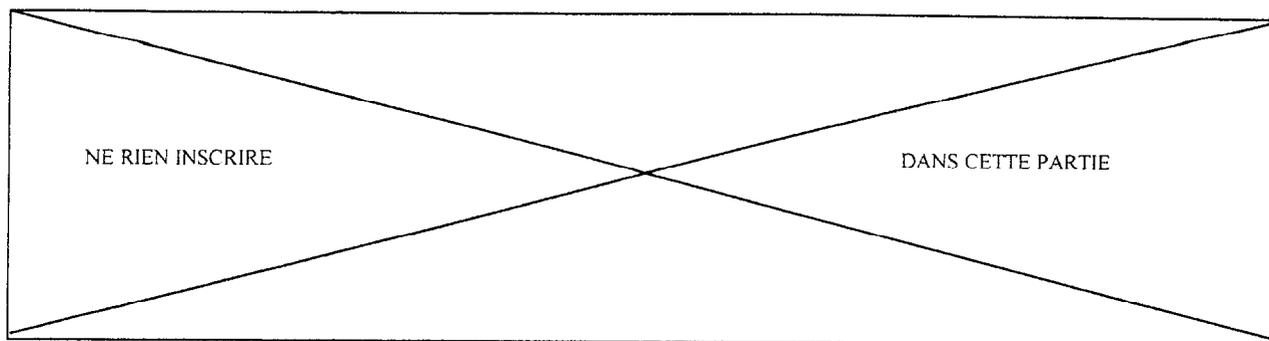
3)

4)

5)

6)

Examen : CAP		Session 2002	SUJET
Spécialité : Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie		Épreuve : Technologie Professionnelle	
Temps alloué : 1h00	Coefficient : 1	5/7	

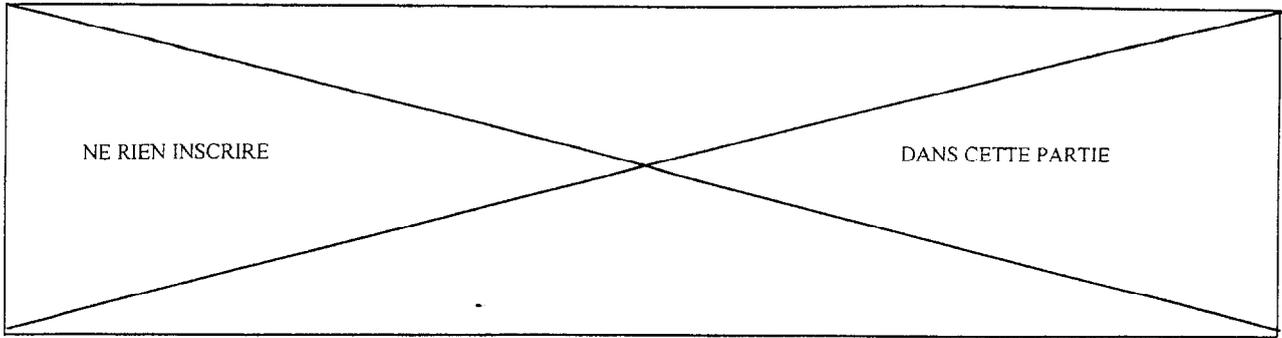


III - ORGANISATION ET METHODES DE TRAVAIL

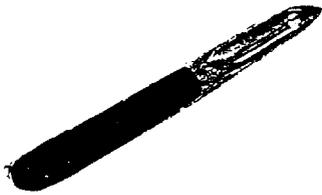
3.1 A quels termes correspondent les définitions suivantes :

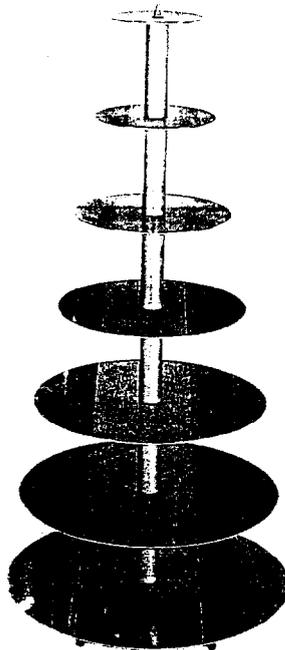
- | | | |
|---|---|--|
| 1 | Morceau de pâte aplatie selon la forme et l'épaisseur désirée | |
| 2 | Appliquer à l'intérieur d'un cercle une bande biscuit | |
| 3 | Incorporer de la gélatine dans une préparation | |
| 4 | Enlever la peau des fruits secs en les trempant dans l'eau bouillante | |
| 5 | Action d'ajouter du glucose pour la cuisson d'un sucre | |
| 6 | Faire tremper les fruits plus ou moins longtemps dans de l'alcool | |
| 7 | Action de refroidir une couverture sur un marbre | |
| 8 | Faire fondre avec de l'eau la croûte se trouvant à la surface des casseroles de fondant | |

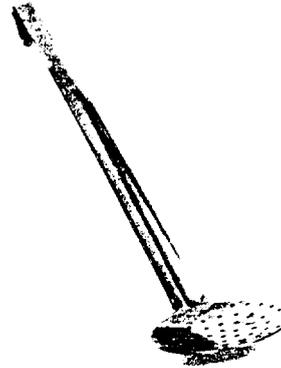
Examen : CAP		Session 2002	SUJET
Spécialité : Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie		Epreuve : Technologie Professionnelle	
Temps alloué : 1h00	Coefficient : 1	6/7	

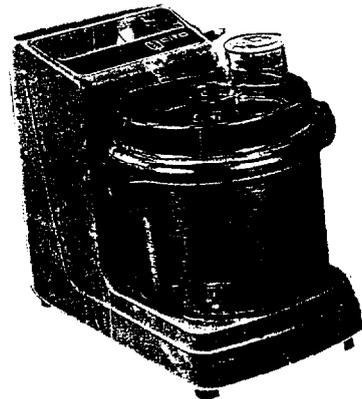


3.2 Donnez le nom du matériel suivant

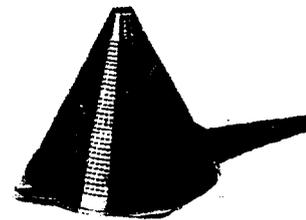












Examen : CAP		Session 2002	SUJET
Spécialité : Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie		Épreuve : Technologie Professionnelle	
Temps alloué : 1h00	Coefficient : 1	7/7	