

Académie :	Session :	Modèle E.N.
Examen :	Série :	
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :	
Epreuve/sous épreuve :		
NOM		
<small>(en majuscule, suivi, s'il y a lieu, du nom d'épouse)</small>		
Prénoms :	n° du candidat	
Né(e) le :	<input type="text"/>	
<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</small>		

SESSION JUIN 2003

C.A.P. Pâtissier – glacier – Chocolatier – Confiseur
Code : 500-22124

EP1 A : Technologie Professionnelle
Durée : 1 heure 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 page composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : **5**

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Question 1 : Hygiène / sécurité (2 points)

Enumérez les différents éléments de la tenue professionnelle du pâtissier et expliquer leur utilité.

- 1 - _____
- 2 - _____
- 3 - _____
- 4 - _____
- 5 - _____

Question 2 : La farine (3 points)

a- Cochez la bonne réponse.

	FAUX	VRAI
La farine de gruau est une farine de force.		
Le taux d'extraction est le pourcentage de farine obtenue.		
Le blé dur est utilisé pour la fabrication des pâtes alimentaires.		
La farine de type 45 contient 0,45 de cendres.		

b- A l'aide des flèches, classez de façon chronologique les différentes étapes de la mouture (exemple par le broyage).

- Mélange • 1
 - Broyage • 2
 - Blutage • 3
 - Claquage/convertissage • 4
 - Sassage • 5
- Exemple* →

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Question n°3 :

(3 points)

a- Citez les composants de base d'une pâte sucrée.

	Composant
1	
2	
3	
4	

b- Décrivez les techniques de fabrication par SABLAGE et par CREMAGE.

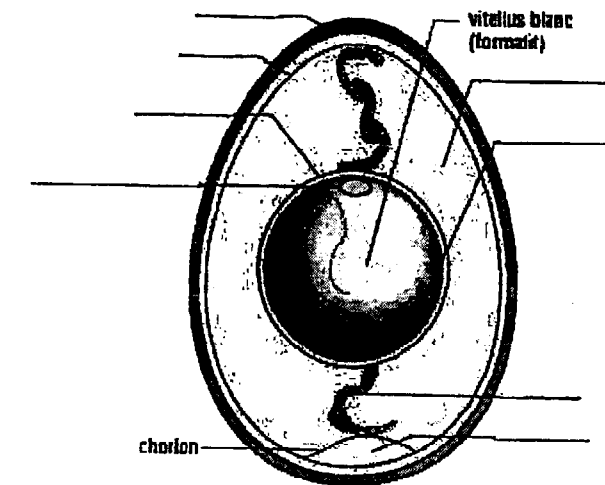
SABLAGE : _____

CREMAGE : _____

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Question 4 : (2 points)

Sur le schéma ci-dessous, indiquez le nom de chaque partie de l'œuf.



Question 5 : (1 point)

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

Végétale

Animale

Question 6 : (3 points)

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

1. Meringue italienne -----
2. Crème au beurre -----
3. Sucre coulé -----
4. Sirop à 1260 de densité -----
5. Glaçage des choux pour pièces montées -----
6. Glaçage des salambos -----

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Question 7 : (1 point)

Les fournisseurs mettent à la disposition des professionnels différents types de pâte d'amandes. Montrer ces différences en complétant le tableau ci-dessous.

Application	% d'amandes
Supérieur	66 %
Décor	
	50 %

Question 8 : Le praliné et le gianduja (2 points)

Expliquez la technique de fabrication du PRALINE et du GIANDUJA

- PRALINE : _____

- GIANDUJA : _____

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Question 9 : Les préparations glacées (2 points)

A l'aide de croix, précisez dans le tableau ci-dessous les composants interdits dans la fabrication des glaces.

Composants	Composants interdits	Composants	Composants interdits
Farine		Eau non potable	
Cacao		Margarine	
Vanilline		Lait congelé	
Sucre		Jaunes d'œufs	

Question 10 : Les sorbets (1 point)

Donnez la densité du sorbet framboise.

Académie :	Session :	Modèle E.N.
Examen :	Série :	
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :	
Epreuve/sous épreuve :		
NOM		
<small>(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)</small>		
Prénoms :		
Né(e) le :		n° du candidat
<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</small>		

SESSION JUIN 2003

**B.E.P. Alimentation + double candidature
Option : Pâtissier – Glaciers – Chocolatier – Confiseur**

EPI A : Technologie Professionnelle

Durée : 1 heure Coefficient : CAP : 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 page composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : 5

DANS CE CADRE
NE RIEN ECRIRE

Académie :	Session :
Examen :	Série :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve/sous épreuve :	
NOM :	
<small>(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)</small>	
Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
Né(e) le :	<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</small>

Appréciation du correcteur

Note :

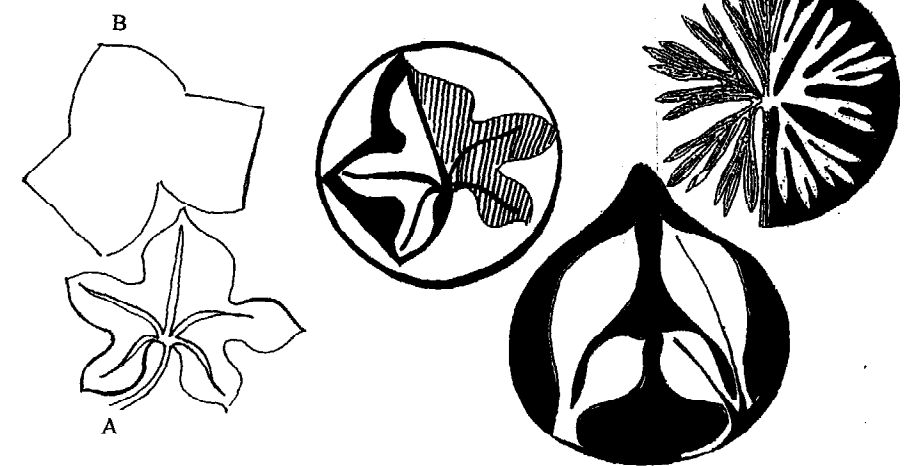
Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

Duo de feuilles d'amande

Le concours du meilleur décor en pâte d'amande sur entremet sera le thème du prochain salon de la pâtisserie.
 Avant de réaliser votre pièce devant le grand public, vous décidez de vous entraîner dans le secret de votre laboratoire en choisissant de vous inspirer des formes végétales.

Sur le cercle de l'entremet, vous disposerez votre composition de feuilles par superposition et combinaison de deux formes, l'une dans une version naturelle (A), l'autre dans une version stylisée (B) comme le montre les exemples du dessous.

Exemples :



Votre réalisation s'intégrera dans le gabarit circulaire.

Une planche de formes végétales, naturelles (A) et stylisée (B) vous est proposée comme base documentaire.

Le dessin des formes mettra en évidence les contrastes des contours découpés ou épurés, ainsi que des contrastes de tons, noir et blanc. (Voir les trois compositions ci-dessus)

EPREUVE DESSIN D'ART	EXAMEN(S):	CAP/BEP: ALIMENTATION OPTION PÂTISSIER, GLACIER, CHOCOLATIER, CONFISEUR		
	SESSION JUN 2003	CODE :	BEP : 51 221 04 CAP : 50 221 24	Page 1/3

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

2. Les fonds, les fumets, les sauces

2.1 Citez deux exemples d'utilisation d'un fond brun. (2 pts)

2.2 Remplissez la fiche technique suivante : (2 pts)

La mayonnaise

Ingrédient	Quantité	Unité
	4 à 6	pièce
Moutarde		kg
Sel, poivre blanc	Quantité suffisante	
Huile pour assaisonnement		Litre
	0,05	Litre

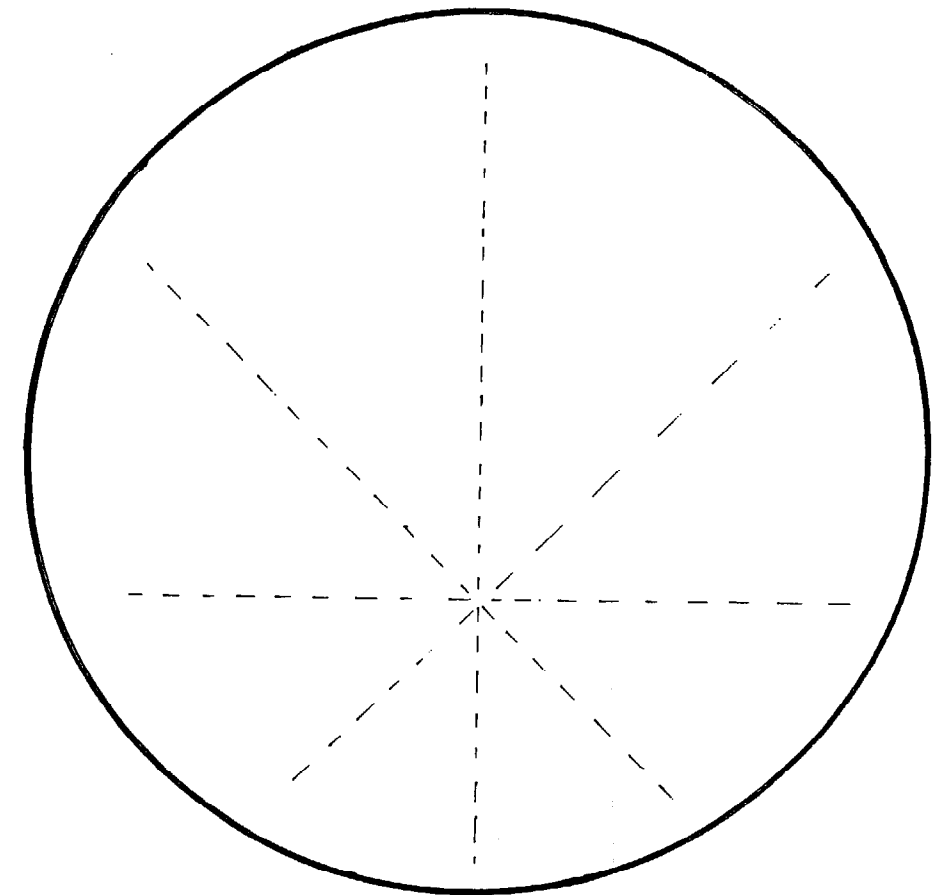
Les pâtes

3.1 Citez les ingrédients nécessaires à la réalisation d'une pâte à choux. (1,5 pts)

3.2 Remplir la phase technique de réalisation de la pâte à choux. (2,5 pts)

- a) Porter à ébullition : l'eau,
- b) Retirer du feu et ajouter en une seule fois. Bien mélanger.
- c) Reposer sur le feu et faire.....
- d) Débarrasser la pâte dans un cul de poule et incorporer..... un à un.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE.



Critères d'évaluation:

- Choix et combinaison des formes (naturelles et stylisées)
- Organisation et équilibre dans le cercle
- Parti pris dans le traitement graphique
- Maîtrise graphique + soin

EPREUVE DESSIN D'ART	EXAMEN(S):	CAP/BEP: ALIMENTATION OPTION PÂTISSIER, GLACIER, CHOCOLATIER, CONFISEUR		
	SESSION JUIN 2003	CODE :	BEP : 51 221 04 CAP : 50 221 24	Page 3/3