

Groupement " Est "		Session 2004	SUJET
<b>BEP ALIMENTATION Dominante PATISSIER, GLACIER, CHOCOLATIER, CONFISEUR et CAP associé</b>			
Épreuve : EP1 B TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE	Durée : 1 h 00	Coef BEP : 2 Coef CAP : 1	Page 1/4

## TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE (8 points)

### QUESTION 1 : Pâtisserie (2.5 points)

Complétez le tableau suivant en indiquant les proportions des différents ingrédients de chaque recette de la pâte à choux.

Pâte	Farine	Sucre (facultatif)	Sel	Matière grasse	Lait / eau	Oeufs
Pâte à choux					250g	

### QUESTION 2 : Chocolaterie (2.5 points).

A) Citez 3 conditions à respecter lors du travail du chocolat de couverture pour obtenir un chocolat avec une brillance maximum.

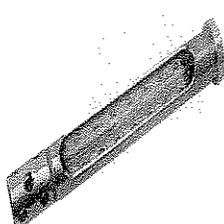
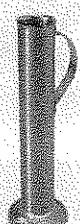
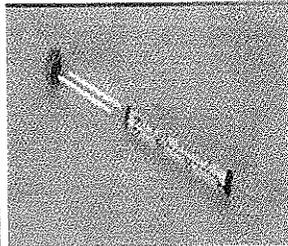
•	•	•
---	---	---

B) Citez 2 produits obtenus à partir de la pâte de cacao.

•	•
---	---

### QUESTION 3 : Confiserie (2 points)

Indiquez sous chaque représentation, la nature du relevé exprimée pour chaque instrument.  
**Degré baumé, pourcentage de sucre, degré celcius, densité.**

<u>Thermomètre</u>	<u>Réfractomètre</u>	<u>Densimètre</u>	<u>Pèse sirop</u>
			
.....	.....	.....	.....

**QUESTION 4 : Glacerie (1 point)**

A) Voici quatre termes utilisés lors de la réalisation d'une préparation glacée.  
Expliquez ces termes.

- un mix : .....
  
- foisonnement : .....
  
- maturation : .....
  
- E.S.T. : .....

**TECHNOLOGIE GÉNÉRALE (12 points)**

**QUESTION 5 : Les œufs (2 points)**

A) Expliquez le terme suivant :

Ovo produits : .....

B) Lors de la commercialisation des œufs, le producteur doit porter sur l'étiquette des mentions obligatoires. Citez trois mentions obligatoires.

- .....
- .....
- .....

**QUESTION 6 : le sucre (2 points)**

A) Lors de l'utilisation de sucre par le pâtissier, la dénomination saccharose est donnée exclusivement à la provenance de sucre de deux végétaux, lesquels ?

- .....
- .....

B) Citez le nom de deux produits sucrants utilisés par le pâtissier autres que le saccharose.

- .....
- .....

**QUESTION 7 : Les fruits (2 points)**

A) Citez deux fruits frais à pépins utilisés par le pâtissier.

- .....
- .....

B) Citez deux fruits secs utilisés par le pâtissier :

- .....
- .....

**QUESTION 8 : La farine (2 points)**

A) Citez deux composants de la farine.

- .....
- .....

B) Citez deux critères de qualité d'une bonne farine.

- .....
- .....

**QUESTION 9 : Vocabulaire professionnel (4 points)**

A) Donnez la signification du terme « chiqueter » ou « pincer » en pâtisserie.

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

B) Le terme « brûler » est souvent utilisé en pâtisserie, citez 3 exemples d'utilisation :

- .....  
- .....  
- .....

C) Donnez la signification du terme « émonder » en pâtisserie.

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

D) Donnez la signification du terme « clarifier » en pâtisserie.

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