

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

TECHNOLOGIE

1. LES PRODUITS

LES SUCRES

Le pâtissier utilise le saccharose, le glucose, le sucre inverti, le miel.

- 1.1 Donner deux exemples d'utilisation courante de chaque sucre cité.
(2 pts par exemple)

8 points

SUCRES	EXEMPLES D'UTILISATION
Saccharose	<i>Sucre courant utilisé dans quasiment toutes les recettes de pâtisserie.</i>
Glucose	<i>Cuisson du saccharose, sorbet, éléments de décors,...</i>
Sucre inverti	<i>Sorbet, confiserie, biscuits, viennoiserie,...</i>
Miel	<i>Pain d'épices, mousses, sauces, nougat, nid d'abeille, florentin,...</i>

LE CHOCOLAT ET SES DÉRIVÉS

- 1.2 Indiquer la composition et une utilisation possible des produits suivants.

14 points

PRODUITS	COMPOSITION	UTILISATION EN PÂTISSERIE
Ganache	<i>Mélange de chocolat et de crème ou de chocolat beurre et lait. (3 pts)</i>	<i>Intérieurs de bonbons, entremets, ... (2 pts)</i>
Pâte à glacer	<i>Mélange de cacao, sucre et graisse végétale. (3 pts)</i>	<i>Glaçage de petits gâteaux, d'entremets, petits fours secs, ... (2 pts)</i>
Gianduja	<i>Chocolat additionné d'amandes (et/ou noisettes) grillées puis broyées. (2 pts)</i>	<i>Intérieurs bonbons chocolat, entremets, ... (2 pts)</i>

GROUPEMENT EST	SESSION 2005	CORRIGÉ	TIRAGES
Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant		Coef. : 6	
ÉPREUVE : E.P.2 - Technologie professionnelle		Durée : 2 h 00	Page 1/4

1.3 Énoncer trois règles à respecter lors de la fonte du chocolat. (2 pts par réponse) **6 points**

- *Jamais directement sur la flamme.*
- *Jamais plus de 50°C.*
- *Jamais de contact direct avec l'eau.*

1.4 Préciser une origine géographique et deux utilisations pour chaque produit indiqué. (2 pts par réponse) **12 points**

PRODUITS	ORIGINE GÉOGRAPHIQUE	UTILISATION EN PÂTISSERIE
Vanille	<i>Madagascar, Les Comores, Tahiti</i>	<i>Mousses, crèmes, glaces,...</i>
Pistache	<i>Algérie, Sicile, Tunisie</i>	<i>Nougat, crèmes, mousses, crème brûlée, intérieurs chocolat,...</i>
Café	<i>Amérique du sud, Brésil, Colombie, Éthiopie, Côte d'Ivoire</i>	<i>Soluble, liquide, extrait, crèmes, mousses, bombes glacées, parfait, sauces,...</i>

2. LES PRÉPARATIONS

2.1 Donner la composition et un exemple d'utilisation des produits suivants. (2 pts par réponse) **12 points**

PRODUITS	COMPOSITION	EXEMPLE D'UTILISATION
Pâte d'amandes crue	<i>En principe amandes et sucre sont présent à raison de 50 % chacun.</i>	<i>Biscuits, pains de Gênes, confiserie</i>
Pâte d'amandes fondante	<i>En principe amandes entre 20 et 30 % et sucre entre 60 à 70 % du poids total.</i>	<i>Façonnage, masquage d'entremets, décors,...</i>
Fondant	<i>Composé en principe de sucre saccharose plus ou moins 30 % de glucose.</i>	<i>Glaçage de petits fours, glaçage d'entremets, nougatine.</i>

2.2 Le professionnel de la pâtisserie dispose d'une large gamme de produits alimentaires intermédiaires (PAI) issus de l'industrie.

Citer pour chaque exemple de produit alimentaire intermédiaire deux types de préparation. (2 pts par type de préparation) **16 points**

NATURE DU PAI	EXEMPLE	TYPE DE PRÉPARATION
Prêt à élaborer	Mix à biscuit	<i>Génoise, joconde, cuiller,...</i>
	Poudre à réhydrater	<i>Pâtissière, flan, mousse,...</i>
Prêt à cuire	Pâte crue abaissée	<i>Feuilletage, brisée</i>
	Pâte crue pré-poussée	<i>Brioche, croissant, pain,...</i>
Prêt à garnir	Pâte cuite	<i>Choux, savarin, tartelette</i>
	Biscuit	<i>Génoise, biscuit imprimé,...</i>
Prêt à décorer	Produits de finition	<i>Glaçage, nappage,...</i>
	Décors artistiques	<i>Chocolat, sucre, fleurs,...</i>

3. LES MOYENS DE CONSERVATION

LES FRUITS SÉCHÉS

3.1 Indiquer cinq types de fruits séchés couramment utilisés en pâtisserie ou en confiserie. (1 pt par réponse)

5 points

- Figues
- Abricots
- Pruneaux
- Dattes
- Poires

3.2 Indiquer la précaution à prendre lorsque l'on incorpore des raisins secs dans un appareil de type cake.

4 points

Il faut impérativement rouler les raisins dans de la farine avant de les incorporer à la pâte pour éviter qu'ils ne tombent au fond du moule.

LES FRUITS CONFITS

3.3 Définir simplement le principe de confisage des fruits.

6 points

Ce sont des fruits frais dont on a remplacé l'eau de constitution par une solution sucrée grâce à une immersion dans une succession de sirops de plus en plus concentrés.

3.4 Indiquer trois types de fruits confits couramment utilisés en pâtisserie ou en confiserie. (1 pt par réponse)

3 points

- Oranges
- Citron
- Ananas, angélique, bigarreaux, marrons,...

4. LE MATÉRIEL

4.1 Compléter le protocole de nettoyage suivant.

5 points

PROTOCOLE DE NETTOYAGE - DÉSINFECTION FICHE N° 253	
ZONE GLACERIE	
Quoi ?	Sorbetière
Quand ? (2 pts)	Avant et après chaque utilisation.
Qui ? (1 pt)	Responsable du poste glace.
Comment ?	Laver et faire tremper les différentes pièces dans une solution détergent-bactéricide. Rincer à l'eau claire la plus chaude possible. Laisser sécher par égouttage ou essuyer au papier à usage unique.

4.2 La plaque à induction est un outil moderne et adapté au travail de pâtisserie.
Citer quatre avantages liés à son utilisation en pâtisserie. (2 pts par réponse)

8 points

- Économie d'énergie (rendement accru, palpeur).
- Propreté et nettoyabilité (revêtement lisse et ergonomique).
- Souplesse d'utilisation (réactivité, puissance).
- Sécurité (surface quasi froide).
- Facilité de nettoyage (surface quasi froide).

5. GESTION APPLIQUÉE

5.1 Calculer le coût matière d'une brioche individuelle de 55 grammes de pâte en chiffrant la recette qui suit à 0,01 euro près.

15 points

DENRÉES	UNITÉ	QUANTITÉ	PRIX UNITAIRE H.T.	MONTANT H.T.
Farine	kg	1,000	0,71	0,71 (1 pt)
Levure de boulangerie	kg	0,030	2,74	0,08 (1 pt)
Sel	kg	0,020	0,60	0,01 (1 pt)
Sucre	kg	0,120	1,03	0,12 (1 pt)
Œufs	kg	0,600	2,60	1,56 (1 pt)
Beurre	kg	0,500	4,88	2,44 (1 pt)
Coût total des matières premières				4,92 (2 pts)
Poids de la pâte (poids total des denrées)				2,27 (2 pts)
Nombre de pièce par recette pouvant être confectionnée à partir de cette recette				41 (2 pts)
Coût matière d'une pièce				0,12 (3 pts)

6. VOCABULAIRE PROFESSIONNEL

6.1 Définir les termes suivants. (2 pts par réponse)

6 points

- Foisonner : *Incorporer de l'air dans une préparation à l'aide d'un fouet afin de la rendre plus légère.*
- Émulsionner : *Réaliser un mélange de matière grasse et d'eau, plus ou moins stable, avec l'aide ou non d'un émulsifiant.*
- Pointer : *Désigne la pousse d'une pâte levée entre le pétrissage et le façonnage.*

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

DOMAINES	NOMBRE DE POINTS
LES PRODUITS	40
LES PRÉPARATIONS	28
LES MOYENS DE CONSERVATION	18
LE MATÉRIEL	13
GESTION APPLIQUÉE	15
VOCABULAIRE PROFESSIONNEL	6
TOTAL	120

GROUPEMENT EST	SESSION 2005	BARÈME	TIRAGES
Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant		Coef. : 6	Page 1/1
ÉPREUVE : E.P.2 - Technologie professionnelle		Durée : 2 h 00	