

GROUPEMENT EST	SESSION 2005	SUJET	TIRAGES
Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant		Coef. : 6	Page 1/5
ÉPREUVE : E.P.2 - Technologie professionnelle		Durée : 2 h 00	

PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

**L'USAGE DE LA CALCULATRICE EST AUTORISÉ
L'USAGE DU DICTIONNAIRE N'EST PAS AUTORISÉ**

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.

SUCRES	EXEMPLES D'UTILISATION
Saccharose	- -
Glucose	- -
Sucre inverti	- -
Miel	- -

LE CHOCOLAT ET SES DÉRIVÉS

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

PRODUITS	COMPOSITION	UTILISATION EN PÂTISSERIE
Ganache		
Pâte à glacer		
Gianduja		

PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

1.3 Énoncer trois règles à respecter lors de la fonte du chocolat.

- _____
- _____
- _____

1.4 Préciser une origine géographique et deux utilisations pour chaque produit indiqué.

PRODUITS	ORIGINE GÉOGRAPHIQUE	UTILISATION EN PÂTISSERIE
Vanille		- -
Pistache		- -
Café		- -

2. LES PRÉPARATIONS

2.1 Donner la composition et un exemple d'utilisation des produits suivants.

PRODUITS	COMPOSITION	EXEMPLE D'UTILISATION
Pâte d'amandes crue		-
Pâte d'amandes fondante		-
Fondant		-

PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

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.

NATURE DU PAI	EXEMPLE	TYPE DE PRÉPARATION
Prêt à élaborer	Mix à biscuit	- -
	Poudre à réhydrater	- -
Prêt à cuire	Pâte crue abaissée	- -
	Pâte crue pré-poussée	- -
Prêt à garnir	Pâte cuite	- -
	Biscuit	- -
Prêt à décorer	Produits de finition	- -
	Décors artistiques	- -

3. LES MOYENS DE CONSERVATION

LES FRUITS SÉCHÉS

3.1 Indiquer cinq types de fruits séchés couramment utilisés en pâtisserie ou en confiserie.

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

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

LES FRUITS CONFITS

3.3 Définir simplement le principe de confisage des fruits.

3.4 Indiquer trois types de fruits confits couramment utilisés en pâtisserie ou en confiserie.

- _____

- _____

- _____

4. LE MATÉRIEL

4.1 Compléter le protocole de nettoyage suivant.

PROTOCOLE DE NETTOYAGE - DÉSINFECTION FICHE N° 253	
ZONE GLACERIE	
Quoi ?	Sorbetière
Quand ?	-
Qui ?	-
Comment ?	

PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

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.

- _____

- _____

- _____

- _____

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.

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

6. VOCABULAIRE PROFESSIONNEL

6.1 Définir les termes suivants.

- Foisonner : _____

- Émulsionner : _____

- Pointer : _____
