

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.

BAREME SUR 40 POINTS

Question 1	3,5 points
Question 2	4 points
Question 3	3 points
Question 4	3,5 points
Question 5	6 points
Question 6	6 points
Question 7	6 points
Question 8	8 points

Ramener la note sur 20 en divisant le barème par 2.

GROUPEMENT ACADEMIQUE EST	SESSION JUIN 2006	CORRIGE
M.C. PÂTISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISEE		
Epreuve : EP1 – Pratique professionnelle, technologie, arts appliqués PARTIE TECHNOLOGIE	Durée : 1 H 00	Coef. : 2
		Page 1/4

1/ HYGIÈNE DES LOCAUX. (3,5 points)

Enoncer dans une phrase les règles spécifiques au nettoyage des sols d'un laboratoire de pâtisserie : (7 X 0,5 point)

Lavage au jet (0,5 pt) au moins une fois par jour (0,5 pt) avec détergent (0,5 pt) et désinfectant (0,5 pt) puis brossage (0,5 pt) et rinçage (0,5 pt) abondant, finir par nettoyer les bondes d'évacuation (0,5 pt) des eaux usées.

Les éléments soulignés doivent se retrouver obligatoirement dans la réponse du candidat.

2/ LE SUCRE. (4 points)

Relier avec des flèches les plages de températures de cuisson du sucre avec les différents états de cuisson et citer une application en pâtisserie ou confiserie : (8 X 0,5 point, 0,5 par liaison et 0,5 point par application)

Températures	Etats de cuisson	Applications
170°C	Boulé	Meringue italienne
120°C	Petit lissé	Sirop pour salade de fruits
145°C	Caramel blond	Croquembouche
103°C	Grand cassé	Fruits déguisés

3/ LA CRÈME. (3 points)

Indiquer les conditions indispensables à la réussite d'une crème fouettée : (3 X 1 point)

- Propreté du matériel.
- Réserver le matériel au froid.
- Utiliser une crème bien froide.

4/ LE BEURRE. (3.5 points)

Indiquer le rôle des étapes de fabrication suivantes :

Etapes	Rôles
<i>Pasteurisation (1,5 pt)</i>	<i>Permettre une meilleure conservation du beurre</i>
<i>Maturation (1 pt)</i>	<i>Développer les arômes et la saveur</i>
<i>Barattage (1 pt)</i>	<i>Transformation de la crème en beurre</i>

5/ LE CACAO. (6 points)

Citer 3 variétés différentes de fèves de cacao et 3 pays producteurs :

Variétés de fèves	Pays producteurs
<i>Forastero (1 pt) Criollo (1 pt) Trinitario (1 pt)</i>	<i>1 point par pays (Maxi 3 pts) Afrique occidentale, Brésil, Côte d'ivoire, Venezuela, Equateur, Ghana, Nigeria, Cameroun, Antilles, Colombie, Malaisie, Indonésie</i>

6/ LES FRUITS. (6 points)

Citer par catégorie 2 fruits dans le tableau ci-dessous :

Fruits doux	Fruits acides	Agrumes	Fruits secs	Fruits exotiques	Les tiges
<i>Fraise, mirabelle, poire, pomme, melon, abricot, etc.</i>	<i>Groseille, cassis, airelle, framboise, kiwi, mure, etc.</i>	<i>Orange, mandarine, citron, cédrat, clémentine, etc.</i>	<i>Noix, amande, pistache, noisette, etc.</i>	<i>Ananas, banane, kaki, mangue, goyave, etc.</i>	<i>Rhubarbe, angélique</i>

7/ LES ŒUFS. (6 points)

Citer et expliquer les principaux pouvoirs technologiques du jaune d'œuf : (6 x 1 point)

Pouvoir	Descriptif du pouvoir
EMULSIFIANT	<i>On doit son pouvoir émulsifiant grâce à la lécithine qu'il contient .</i>
LIANT	<i>Le jaune d'œuf apporte aussi finesse et liaison ; finesse grâce à la matière grasse qui est un support de l'arôme et à la consistance obtenue sans amidon.</i>
COLORANT	<i>Le jaune d'œuf confère aux produits une teinte jaune qui peut être agréable à l'œil.</i>

8/ PRÉPARATIONS DIVERSES. (8 points)

Classer dans l'ordre chronologique les étapes de fabrication du riz au lait vanille citées ci-dessous : (8 x 1 point)

Descriptions
Cuire le riz 15 mn dans une russe
Blanchir les jaunes d'œuf et le sucre
Débarrasser / réserver
Infuser la vanille 10 mn
Mettre en place le poste de travail
Bouillir le lait
Blanchir le riz 5 mn
Cuire le riz au four 180°C 20 mn
Incorporer la liaison jaune/sucre

Etapes dans l'ordre	
1	<i>Mettre en place le poste de travail</i>
2	<i>Bouillir le lait (1 pt)</i>
3	<i>Infuser la vanille 10 mn (1 pt)</i>
4	<i>Blanchir le riz 5 mn (1pt)</i>
5	<i>Cuire le riz 15 mn dans une russe (1pt)</i>
6	<i>Cuire le riz au four 180°C 20 mn (1pt)</i>
7	<i>Blanchir les jaunes d'œuf et le sucre (1pt)</i>
8	<i>Incorporer la liaison jaune/sucre (1pt)</i>
9	<i>Débarrasser / réserver (1pt)</i>