

Groupement Est	Session 2006	Sujet	Tirages
MC CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT		Code(s) examen(s) 22105	
Épreuve : EP2 – technologie professionnelle	Durée : 2 h 00	Coef : 6	
		page : 1/8	

LE SUJET EST À RENDRE AGRAFÉ À LA COPIE D'EXAMEN

**L'USAGE DE LA CALCULATRICE EST AUTORISÉ**

**1) LES PRODUITS**

LES ŒUFS

1-1) D'après sa composition l'œuf est utilisé pour diverses propriétés. Compléter les phrases suivantes.

Propriétés :

- De ..... dans les pâtes, les crèmes
- De ..... par le jaune d'œuf
- De ..... dès + 70°C à la cuisson
- ..... par le jaune, grâce à la lécithine qu'il contient
- ..... par le blanc, au cours du fouettage (meringue)

1-2) De nombreux pâtisseries de restaurants ou de boutiques utilisent des « ovoproduits ». Citer 5 avantages des « ovoproduits » par rapport aux œufs en coquilles.

- 
- 
- 
- 
- 

LES ÉPICES

1-3) Citer 5 épices utilisées dans des préparations de pâtisseries ou des desserts de restaurant. Justifier vos choix.

Epices	Choix

<b>MC CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT</b>	Session 2006	<b>Sujet</b>	Tirages
EP2 – Technologie professionnelle	Durée : 2h00	Page : 2/8	

1-4) Quelles précautions prenez vous lors de l'utilisation des épices ?

.....

.....

.....

**LA FARINE**

1-5) Compléter le tableau suivant.

**COMPOSITION DE LA FARINE**

.....	60 à 72 %	Glucides
.....	moins de 16 %	
.....	8 à 12 %	Protides
<b>Sucres simples</b>	1 à 2 %	Glucides
<b>Matières grasses</b>	1,20 à 1,40 %	Lipides
<b>Matières minérales</b>	0,45 à 0,60 %	
<b>Vitamines</b>	B. PP. E.	

1-6) Citer 3 farines autres que le blé utilisées en pâtisserie. Donnez leurs utilisations.

<b>Farines</b>	<b>Utilisations</b>

**LA LEVURE**

1-7) Quelles sont les conditions favorables au développement de la levure biologique ?

- 
- 
- 
-

<b>MC CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT</b>	Session 2006	<b>Sujet</b>	Tirages
EP2 – Technologie professionnelle	Durée : 2h00	Page : 3/8	

1-8) Citer 4 pâtes contenant de la levure biologique.

- 
- 
- 
- 

1-9) Quel élément entrant dans la composition des pâtes tue la levure.

- 

### LES FRUITS

1-10) Citer 2 fruits de chacune de ces familles.

Familles	Fruits
Agrumes	
A pépins	
Baies	
Oléagineux	
Secs	
A noyau	
A tiges	

1-11) Citer 8 fruits exotiques.

- |   |   |
|---|---|
| ➤ | ➤ |
| ➤ | ➤ |
| ➤ | ➤ |
| ➤ | ➤ |

<b>MC CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT</b>	Session 2006	<b>Sujet</b>	Tirages
EP2 – Technologie professionnelle	Durée : 2h00	Page 4/8	

## 2) LES PRÉPARATIONS

### LES PATES

- 2-1) Donner la recette de la pâte Brisée salée afin de réaliser 2 quiches aux oignons de 4 personnes chacune.

<u>Ingrédients</u>	<u>Quantités</u>	<u>Progression</u>

### LES CRÈMES

- 2-2) Donner la recette de la crème anglaise sur une base de 1 litre de lait.

<u>Ingrédients</u>	<u>Quantités</u>	<u>Progression</u>

- 2-3) Donner la composition (ingrédients), la progression et les utilisations de la crème d'amande.

<u>Composition</u>	<u>Progression</u>	<u>Utilisations</u>

MC CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT	Session 2006	<b>Sujet</b>	Tirages
EP2 – Technologie professionnelle	Durée : 2h00	Page 5/8	

**3) LES MOYENS DE CONSERVATION**

3-1) La conservation par le sucre ; grâce au sucre les fruits se conservent mieux, donner 3 résultats de conservation des fruits avec le sucre.

- Pâtes de fruits
- 
- 
- 

3-2) Donner la définition de la stérilisation UHT.

.....

.....

.....

3-3) Indiquer la durée de conservation de la crème UHT après ouverture.

.....

**4) LE MATÉRIEL, LE VOCABULAIRE PROFESSIONNEL**

4-1) Compléter le tableau en donnant l'utilisation des matériels suivants.

Matériels	Utilisation
Tempéreuse	
Laminoir	
Tour réfrigéré	

<b>MC CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT</b>	Session 2006	<b>Sujet</b>	Tirages
EP2 – Technologie professionnelle	Durée : 2h00	Page 6/8	

4-2) Donner la définition des termes professionnels suivants.

<b>Termes</b>	<b>Définitions</b>
<i>Appareil</i>	
<i>Chablon</i>	
<i>Fleurer</i>	
<i>Marbrer</i>	
<i>Ruban</i>	
<i>Tabler</i>	

### 5) L'ANALYSE SENSORIELLE

5-1) Citer les 4 saveurs de base pouvant être rencontrées lors d'une analyse sensorielle.

- 
- 
- 
- 

### 6) LA LÉGISLATION

6-1) En prévision d'une surcharge de travail, vous fabriquez une série de quiches à l'avance. Donner les températures et temps de refroidissement et de stockage, ainsi que les conseils donnés à vos employés pour une remise en température légale.

Refroidissement	
Stockage	
Remise en température	

MC CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT	Session 2006	Sujet	Tirages
EP2 – Technologie professionnelle	Durée : 2h00	Page 7/8	

6-2) Pour le refroidissement de vos préparations, quel est le matériel indispensable à utiliser ?

.....

## 7) LA GESTION APPLIQUÉE

7-1) Votre employeur vous demande de compléter la fiche suivante à l'aide d'une calculatrice (arrondir dans la colonne « montant » au centime supérieur). Tous les prix sont exprimés HT.

### Petit gratin de fruits de saison au Sauternes :

- 0.350 kg poires à 2,80 € le kg
- 0.300 kg d'orange à 1,30 € le kg
- 0.400 kg d'ananas à 3,20 € le kg
- 0.500 kg de framboises à 2,70 € la barquette de 0.250 kg
- 1 ½ barquette de groseilles à 2,50 € la barquette
- 6 œufs (jaunes) à 1,68 € la douzaine
- 0.150 kg de sucre semoule à 1,28 € le kg
- 0.25 litre de Sauternes à 4,30 € la bouteille de 75 cl
- 0.050 litre de crème UHT à 1,35 € le litre

MC CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT	Session 2006	<b>Sujet</b>	Tirages
EP2 – Technologie professionnelle	Durée : 2h00	Page 8/8	

**Petit gratin de fruits de saison au Sauternes**

**Nombre de portions : 12**

Ingrédients	Unités	Quantité	Prix unitaire	Montant H.T.
Poires				
Orange				
Ananas				
Framboises				
Groseilles				
Œufs				
Crème UHT				
Sucre semoule				
Sauternes				

**COÛT MATIÈRES TOTAL :**

**COÛT PAR PORTION :**