

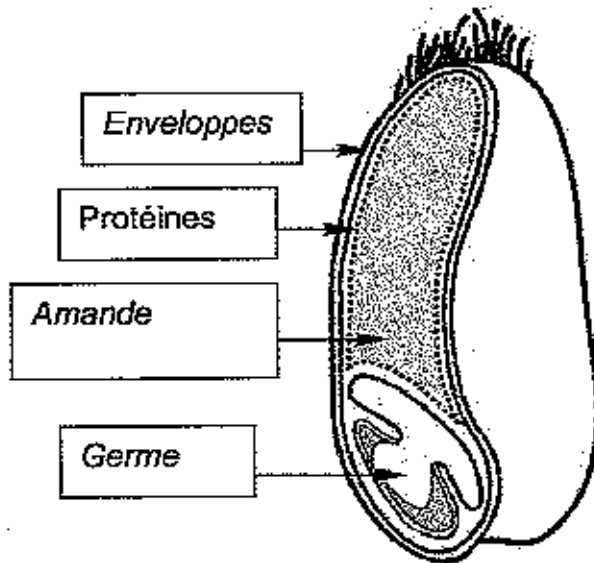
CORRIGE

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.

A - TECHNOLOGIE GÉNÉRALE (11 points)

PÂTISSERIE

A1 - Compléter le schéma suivant en indiquant les éléments composant le grain de blé : **0,75 point (3 x 0,25 point)**



*Coupe longitudinale
schématique d'un grain de blé*

A2 - Citer les éléments composant la farine : **1,5 point (6 x 0,25 point)**

- **AMIDON** 60 % à 70 %
- **GLUTEN** 8 % à 12 %
- **EAU** moins de 16 %
- **MATIERES GRASSES** 1,2 % à 1,4 %
- **SUCRES** 1 % à 2 %
- **MATIERES MINERALES** 0,45 % à 0,60 %

GROUPEMENT ACADEMIQUE EST	SESSION SEPTEMBRE 2006	CORRIGE
C.A.P. PÂTISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR		
Epreuve : EP1 – Pratique Professionnelle – Technologie – Dessin	Durée : 1 H 00	Coef. : 1
PARTIE TECHNOLOGIE		Page 1/4

A3 - Indiquer dans l'ordre chronologique les principales phases de la mouture du blé :
2 points (4 x 0,5 point)

- Broyage
- Blutage
- Sassage
- Claquage
- Convertissage

GLACERIE

A4 - Citer cinq procédés de conservation du lait : 1,25 point (5 x 0,25 point)

- La pasteurisation
- La stérilisation
- La stérilisation U.H.T. (upérisation)
- La concentration
- La dessiccation (lait en poudre)

CONFISERIE

A5 - Citer les deux principales plantes dont on extrait le sucre :
Indiquer pour chacune d'elles leurs principales zones de culture :
2 points (4 x 0,5 point)

Plantes dont on extrait le sucre	Zones de culture
<i>La betterave sucrière</i>	<i>Pays à climat tempéré</i>
<i>La canne à sucre</i>	<i>Pays à climat équatorial</i>

A6 - Préciser les rôles de l'eau dans la fabrication de la pâte à choux : 1,5 point

Dans la pâte à choux l'eau a plusieurs rôles :

Avant la cuisson : elle permet de dissoudre le sel et le sucre et permet d'hydrater la farine de la panade. Elle permet aussi à la pâte d'être souple et de se dresser facilement à la poche. (0,75 point)

Lors de la cuisson : en se transformant en vapeur, elle permet à la pâte à choux de gonfler. (0,75 point)

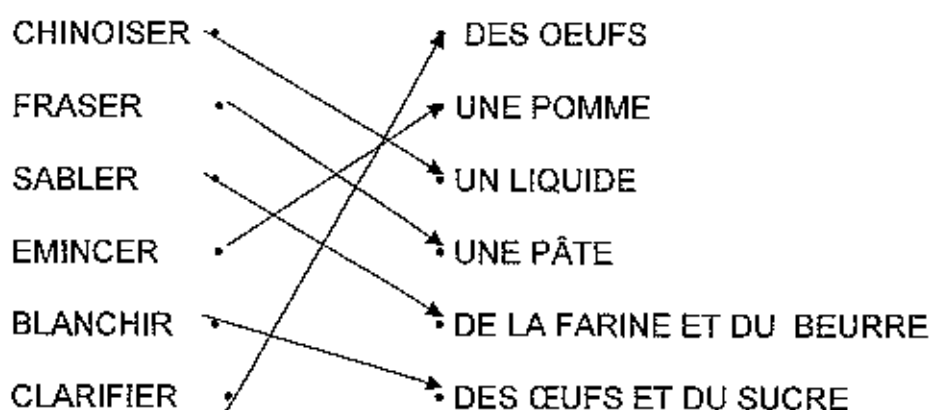
A7 - Citer quatre dénominations officielles des glaces : **2 points**

- *les glaces aux œufs*
- *Les crèmes glacées*
- *Les sorbets*
- *Les glaces à.... ou glace au sirop*

B - TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE (9 points)

B1 - Relier les termes du vocabulaire professionnel aux produits correspondants :
3 points

Exemple : tamiser → farine



FICHE TECHNIQUE

Pâte feuilletée

Denrées utilisées 1 pt	unité	Quantité 1 pt	<u>Procédé de fabrication: 2 pts</u>
Farine	kg	1	
Sel	kg	0,020	
Eau	kg	0,500	
Beurre	kg	0,750	
Vinaigre	Q.S.	} Facultatif	
Sucre	Q.S.		
Conditions de stockage : 1 pt			
Les pâtons de feuilletage doivent être soigneusement emballés dans un film étanche à l'air afin d'éviter qu'ils ne croûtent et doivent être stockés à +4°C. On peut aussi congeler les pâtons.			
Exemples d'utilisation de la pâte : 1 pt			
- mille-feuille, chaussons aux pommes, croûtes de vol au vent, pithiviers, Les candidats doivent indiquer au moins quatre fabrications.			