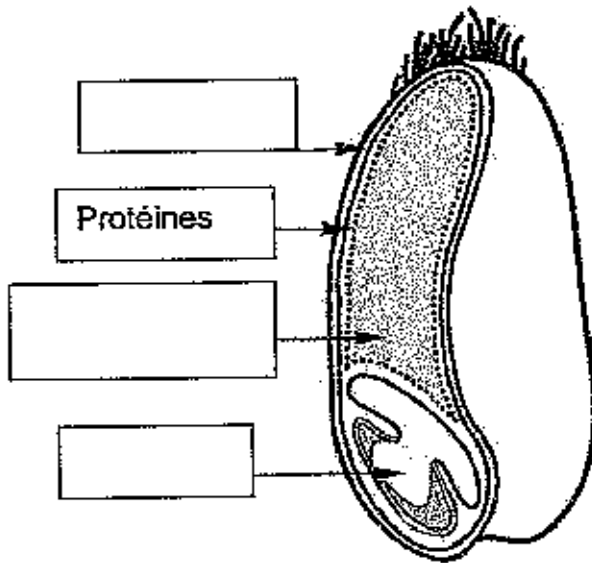


A - TECHNOLOGIE GÉNÉRALE (12 points)

PÂTISSERIE

A1 - Compléter le schéma suivant en indiquant les éléments composant le grain de blé :



*Coupe longitudinale
schématique d'un grain de blé*

A2 - Citer les éléments composant la farine :

-
-
-
-
-
-

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

A3 - Indiquer dans l'ordre chronologique les principales phases de la mouture du blé :

-
-
-
-
-

GLACERIE

A4 - Citer cinq procédés de conservation du lait :

-
-
-
-
-

CONFISERIE

A5 - Citer les deux principales plantes dont on extrait le sucre :
Indiquer pour chacune d'elles leurs principales zones de culture :

Plantes dont on extrait le sucre	Zones de culture
.....
.....

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

- Avant la cuisson :
-
- Après la cuisson :
-

A7 - Citer quatre dénominations officielles des glaces :

-
-
-
-

B - TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE (8 points)

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

Exemple : tamiser —————> farine

- | | | |
|-----------|---|-----------------------------|
| CHINOISER | • | • DES OEUFS |
| FRASER | • | • UNE POMME |
| SABLER | • | • UN LIQUIDE |
| EMINCER | • | • UNE PÂTE |
| BLANCHIR | • | • DE LA FARINE ET DU BEURRE |
| CLARIFIER | • | • DES ŒUFS ET DU SUCRE |

B3 - Compléter la fiche technique de la pâte feuilletée classique :

FICHE TECHNIQUE

Pâte feuilletée

Denrées utilisées	unité	quantité	<u>Procédé de fabrication:</u>
Conditions de stockage :			
(4 exemples d'utilisation de la pâte :			
•			
•			
•			
•			