

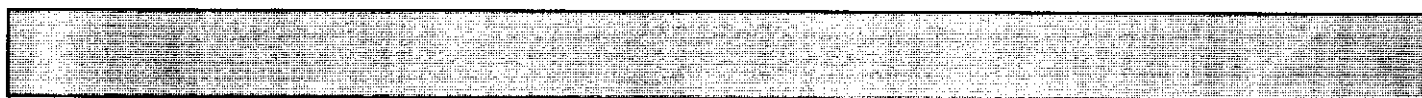
**BEP ALIMENTATION**

**CAP PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR**

EPI -TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Durée : 1 heure

Ce sujet comporte 3 pages



NOM : ..... Prénom : .....

N° d'insu. : .....

**TECHNOLOGIE GENERALE**

**QUESTION N°1** (3 points)

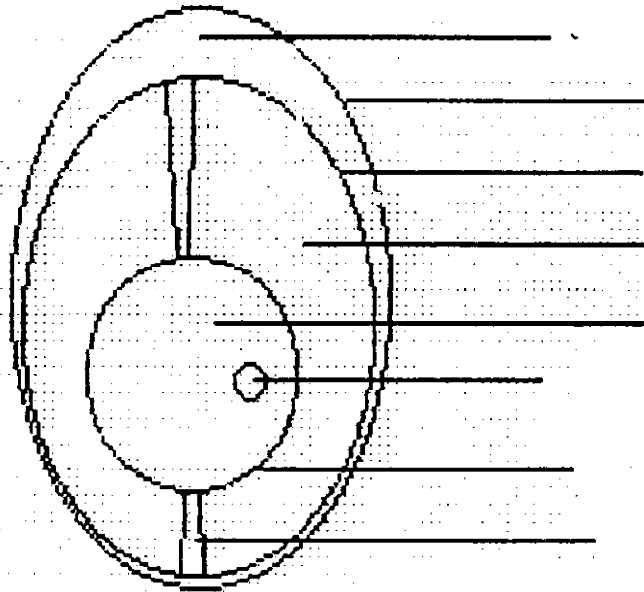
Note /20

- Citez 6 composants de la farine :

.....

**QUESTION N°2** (2 points)

- Sur le schéma ci-dessous, indiquez le nom de chaque partie de l'oeuf



**QUESTION N°3** (1,5 point)

- Citez 3 rôles du sucre inverti en **pâtisserie**

.....

.....

.....

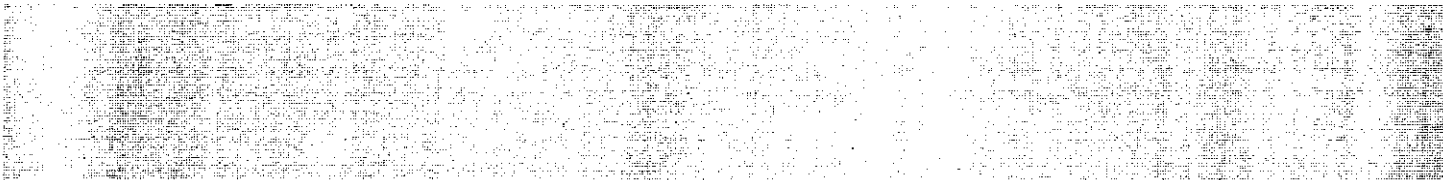
**QUESTION N°4** (1.5 point)

- Citez 3 techniques de conservation des fruits :

.....

.....

.....



**TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE**

**QUESTION N° 5** (4 points)

- Citez les différents types d'amandes cuites utilisées en pâtisserie et indiquez leur composition en sucre et en amandes.

.....

.....

.....

.....

**QUESTION N° 6** (3 points)

- Citez les composants d'une crème bavaroise à la vanille et décrivez la technique de sa fabrication.

.....

.....

.....

.....

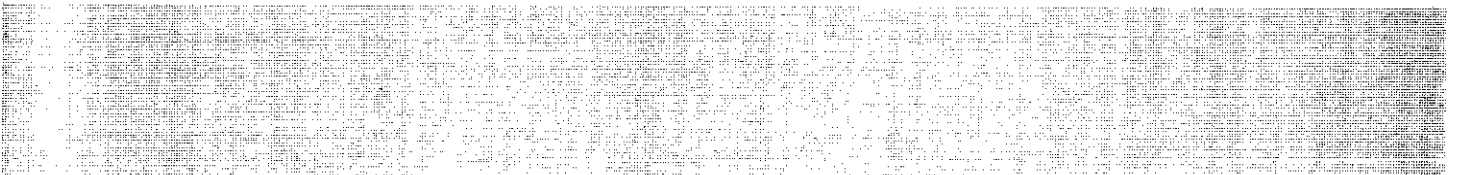
**QUESTION N° 7** (2 points)

- Définissez l'extrait sec d'une glace

.....

.....

.....



**QUESTION N° 8** (3 points)

- Tracez la courbe des températures d'une couverture noire et indiquez les températures correspondantes sur le schéma.
- Pourquoi doit-on respecter cette courbe ?

