

**A - TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE (8 points)**

**QUESTION 1 : PÂTISSERIE**

1.1 La pâte Brisée, après cuisson est une pâte à **texture friable**, comment obtient-on cette friabilité lors de la fabrication ? Citer le procédé de réalisation :

Procédé .....  
 Procédé

1.2 Compléter le tableau suivant en indiquant les différents ingrédients de la pâte Brisée :

	EAU			
250gr	0.5 dl	1 pièce	5 gr	125 gr

**QUESTION 2 : CHOCOLATERIE**

Lors de la mise au point d'une couverture de chocolat noir, pour un trempage ou un moulage, préciser les étapes correspondantes aux différentes températures :

Températures	+45°C	+32°C	+ 26°C	+20°C	+15°C
Étapes				T° du local	

Groupement « Est »	Session 2005	<b>SUJET</b>	
<b>BEP ALIMENTATION Dominante PÂTISSIER, GLACIER, CHOCOLATIER, CONFISEUR Et CAP associé</b>			
Epreuve : EP 1 Technologie Professionnelle	Durée : 1 h 00	Coef BEP : 2 Coef CAP : 1	Page 1/4

**QUESTION 3 : CONFISERIE**

3.1 Dans la fabrication d'un sirop de sucre, quelles précautions faut-il prendre pour éviter la cristallisation du sirop ? Citer deux exemples :

- .....
- .....

3.2 Quelle est la température de cuisson d'un sirop au grand cassé ?

- .....

**QUESTION 4 : GLACERIE**

Lors de la fabrication d'un sorbet ou d'une glace, vous utilisez une turbine. Que se passe-t-il lors du turbinage ? Citer deux fonctions :

- .....
- .....

**B - TECHNOLOGIE GÉNÉRALE (12 points)**

**QUESTION 5 : LE SEL**

En pâtisserie, le sel joue un rôle essentiel dans les pâtes, citer trois fonctions.

Il contribue à donner aux pâtes :

- .....
- .....
- .....

**QUESTION 6 : LE BEURRE**

6.1 Dans la fabrication du beurre, remettre les étapes ci-dessous dans l'ordre :

Barattage - maturation - pasteurisation - lavage, malaxage

1	2	3	4	5
ÉCRÉMAGE				

6.2 Quel est le pourcentage minimum de matière grasse contenu dans un beurre extra-fin ?

- .....

**QUESTION 7 : LES ÉDULCORANTS**

Citer deux édulcorants autres que le saccharose :

- .....
- .....

### QUESTION 8 : LES ADDITIFS

Le pâtissier est amené à utiliser des additifs alimentaires. À partir des catégories suivantes, citer un exemple pour chacun d'eux :

ÉPAISSISSANT / GÉLIFIANT	ÉMULSIFIANT	ACIDE

### QUESTION 9 : LA FARINE

9.1 Les farines utilisées par les professionnels correspondent à un Type.  
Que signifie le **TYPE** d'une farine **T45** ?

- .....
- .....
- .....

9.2. Quel est le taux moyen d'extraction d'une farine de TYPE 45 ?

- .....

### QUESTION 10 : VOCABULAIRE

Citer deux significations du terme « **BLANCHIR** » :

- .....
- .....