

Groupement " Est "	<i>Sept</i>	Session 2004	SUJET
BEP ALIMENTATION Dominante PATISSIER, GLACIER, CHOCOLATIER, CONFISEUR et CAP associé			Coef BEP : 2 Coef CAP : 1
Épreuve : EP1 B	TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE	Durée : 1 h 00	Page 1/4

TECHNOLOGIE GÉNÉRALE (8 points)

Question 1 : Le beurre (2 points)

a) Que signifie le sigle A.O.C. ?

•

b) Citer deux beurres bénéficiant de l'A.O.C. :

•

•

Question 2 : Les produits sucrés (2 points)

Préciser les effets positifs de l'apport du sucre inverti dans les préparations suivantes :

En pâtisserie	
En glacerie	

Question 3 : Les ovoproduits (1.5 point)

Indiquez 3 avantages à utiliser des ovoproduits :

<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>

Question 4 : Le sel (1 point)

Que nomme-t-on la « fleur de sel » ?

-

Question 5 : Les fruits (1.5 point)

Donner la définition des fruits séchés :

-

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE (12 points)

Question 6 : Glacerie (4 points)

a) Quels sont les buts de chacune des étapes de la fabrication des glaces ?

Étapes de fabrication	Buts
Préparation du mix	Dosage des composants en tenant compte de la réglementation et du bon équilibrage des recettes
Pasteurisation	
Homogénéisation	
Maturation	

b) Que signifient les abréviations suivantes ?

E.S.T.	
E.S.D.L.	

Question 7 : Chocolaterie confiserie (1 point)

Différencier "pâte à glacer" et "chocolat de couverture :

•

Question 8 : Pâtisserie (2.5 points)

Établir la fiche technique d'une crème d'amandes :

Ingrédients	Unité	Poids	Procédé de fabrication
Beurre	Kg	0,200	

Question 9 : Pâtisserie (1.5 point)

Préciser trois utilisations de la crème d'amandes :

•
•
•

Question 10 : Chocolaterie (3 points)

Lors de la fabrication des chocolats de couverture, préciser le déroulement de chaque étape du procédé de fabrication :

Malaxage	En pétrin ou mélangeur, dosage puis malaxage de tous les composants entrant dans la préparation des divers chocolats.
Broyage	
Conchage	