

Groupement "Est"	Session 2002	Sujet	Tirages
B.E.P. Alimentation C.A.P. Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur		Code(s) examen(s) 22104-22124	
Épreuve : BEP CAP EP1 Pratique professionnelle - technologie - dessin partie : technologie	Durée totale BEP : 9h30	Coef BEP : 2	
	Durée totale CAP : 5h	Coef CAP : 1	
	Durée épreuve : 1h00	page : 1 / 2	

TECHNOLOGIE GENERALE

- 1) Définissez l'action et le rôle de l'eau dans une pâte levée.

- 2) Indiquez la composition du lait entier et la quantité minimum obligatoire de matières grasses pour 100g de lait.

- 3) Citez les précautions d'utilisation de la levure biologique.

- 4) Listez les différents produits dérivés de la pâte à cacao.

- 5) Définissez les rôles et actions du jaune et du blanc d'œuf dans les recettes en pâtisserie.

B.E.P. Alimentation C.A.P. P.G.C.C.	Session 2002	Sujet	Tirages
partie : technologie	Durée épreuve : 1h00	page : 2 / 2	

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Glacerie :

6) Citez les matières d'œuvre utilisées pour la fabrication d'une glace aux œufs.
Indiquez ce qu'est « l'extrait sec total » (E.S.T.).

7) Expliquez le « foisonnement », la « maturation » d'une glace.

Chocolaterie :

8) Décrivez les précautions à prendre pour réaliser un moulage de bonne qualité en chocolat de couverture.

Confiserie :

9) Citez les matières d'œuvre utilisées pour la fabrication de la nougatine.
Indiquez au moins 3 utilisations.

Pâtisserie :

10) Indiquez les ingrédients de base des pâtes suivantes :

- pâte sucrée
- pâte feuilletée
- pâte à choux
- pâte à brioche