

# SUJET

## 1. Les ovo-produits

Citer et expliquer les principaux pouvoirs technologiques du jaune d'œuf :

Pouvoir	Descriptif du pouvoir

## 2. Les aromates, épices et condiments

Lister au minimum trois épices et trois condiments et fruits composants « les poires au vin rouge » :

Épices	Condiments et fruits

## 3. La glacerie

3.1. Citer quatre préparations glacées réglementées :

- 
- 
- 
- 

3.2. Décrire le processus de fabrication d'un soufflé glacé aux arômes naturels :

#### 4. La législation

Le « Guide des Bonnes Pratiques » en matière d'hygiène met l'accent sur le nettoyage et la désinfection des ustensiles et machines.

4.1. Justifier l'importance du nettoyage et de la désinfection des ustensiles et machines :

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

4.2. Quand doit-on nettoyer et désinfecter des ustensiles et machines ?

- nettoyer :

.....  
.....

- désinfecter :

.....  
.....

4.3. Préciser les matériels et la méthode utilisés pour le nettoyage afin de respecter une hygiène maximum.

- matériel :

.....  
.....

- méthode :

.....  
.....  
.....  
.....

#### 5. Le beurre

Classer en numérotant dans l'ordre croissant les différentes étapes de fabrication du beurre :

N° d'ordre	Etape de fabrication	N° d'ordre	Etape de fabrication
	Malaxage		Barattage
	Pasteurisation		Ecrémage centrifugation
	Lavage		Maturation

GROUPEMENT EST		Session 2005	SUJET	
MENTION COMPLEMENTAIRE Pâtisserie Glacerie Chocolaterie Confiserie Spécialisées				
EPREUVE : EP1 -Pratique professionnelle, technologie, arts appliqués		Durée : 1 h00	Coef. : 2	Page 2/3
Partie : TECHNOLOGIE				

6. La confiserie (3,5 points)

Donner les composants et les étapes de fabrication d'une pâte de fruit :

- Composants :
  - 
  - 
  -
- Étapes de fabrication (préparation, cuisson) :

7. La chocolaterie

Lors du moulage de bonbons de chocolat, la couverture épaissit et adhère en trop grande quantité au moule. Quelles peuvent en être les causes ?

8. Dessert de salon de thé et de restauration

Associer à l'aide d'une flèche la sauce ou le coulis accompagnant ces desserts :

- |                             |   |                                |
|-----------------------------|---|--------------------------------|
| Mousse au chocolat          | • | • Coulis de vin et épices      |
| Feuilleté aux pommes        | • | • Anglaise à la menthe         |
| Nougat glacé aux mirabelles | • | • Sauce caramel et beurre salé |
| Tarte aux figues            | • | • Coulis de framboise          |
| Financiers au citron        | • | • Anglaise bergamote           |

GROUPEMENT EST

Session 2005

SUJET

MENTION COMPLEMENTAIRE Pâtisserie Glacerie Chocolaterie Confiserie Spécialisées

EPREUVE : EP1 -Pratique professionnelle, technologie, arts appliqués

TECHNOLOGIE

Durée : 1 h00

Coef. : 2

Page 3/3