

MÉTROPOLE – LA RÉUNION		Session Juin 2008	Code examen	510-221 04.E
SUJET	Examen : BEP Alimentation Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur Épreuve : EP1 – Technologie professionnelle		Coefficient	2
			Durée	1 h
			Page	1/4

Ce sujet comporte 4 pages numérotées de 1/4 à 4/4.

Assurez-vous que cet exemplaire est complet.

S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

Vous répondrez directement sur le sujet à rendre en fin d'épreuve.

1. Associer les termes professionnels correspondant aux définitions. Utiliser votre règle pour les les relier.

Apprêt Travailler la matière grasse et le sucre afin d'obtenir une consistance crémeuse.

Beurrer Se dit d'un sucre qui se cristallise.

Compoter Période de fermentation comprise entre le façonnage et la cuisson.

Crémer Graisser un moule ou une plaque en appliquant une fine couche de matière grasse.

Masser Morceaux d'abaisses restant après une découpe.

Rognures Faire réduire des fruits en purée.

2. Indiquer les règles de stockage relatives aux ovo-produits.

.....

.....

.....

.....

.....

MÉTROPOLE – LA RÉUNION		Session Juin 2008	Code examen	510-221 04.E
SUJET	BEP Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur Épreuve : EP1 – Technologie professionnelle		Page	2/4

3. Expliquer ce qui caractérise les huiles fluides et les huiles concrètes.
Citer 2 huiles fluides et 2 huiles concrètes.

	Caractéristiques	Nominations
Huiles fluides		
		-
		-
		
Huiles concrètes		
		-
		-
		

4. Donner les différentes étapes de la fabrication du beurre.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

5. Citer 2 crèmes dérivées de la crème pâtissière.

-

-

MÉTROPOLE – LA RÉUNION		Session Juin 2008	Code examen	510-221 04.E
SUJET	BEP Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur Épreuve : EP1 – Technologie professionnelle		Page	3/4

6. Indiquer pour chaque fabrication quelle pâte est utilisée.

Appellation	Pâte utilisée	Appellation	Pâte utilisée
Baba		Paris Brest	
Chouquette		Tarte Bourdalou	
Mille feuilles		Profiterole	
Nanterre		Pithiviers	

7. Donner les ingrédients d'une pâte de fruit à la framboise et préciser les phases techniques de fabrication.

Phases techniques

Pâte de fruit à la framboise

Ingrédients :

Purée de framboise

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

8. Les préparations glacées : l'appareil à bombe représente la base de la confection de nombreuses préparations glacées.

Le pochage des jaunes d'œufs peut s'effectuer de 2 manières.

Expliquer les 2 méthodes.

1^{ère} méthode :

.....

2^{ème} méthode :

.....

MÉTROPOLE – LA RÉUNION		Session Juin 2008	Code examen	510-221 04.E
SUJET	BEP Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur Épreuve : EP1 – Technologie professionnelle		Page	4/4

9. Le chocolat

9.1 Donner la composition du chocolat de couverture noire.

.....

.....

.....

9.2 Différencier le chocolat de couverture et la pâte à glacer.

.....

.....

.....

.....

10. Citer 2 appareils que l'on peut utiliser pour titrer un sorbet.

-

-

11. Donner la recette d'une pâte feuilletée pour 0,250 kg d'eau.

.....

.....

.....