

<b>GUADELOUPE – GUYANE – MARTINIQUE POLYNESIE FRANÇAISE</b>		<b>Session Juin 2010</b>	Code examen	510-221 04.E
<b>SUJET</b>	<b>Examen : BEP Alimentation Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur Épreuve : EP1 – Technologie professionnelle</b>		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. Hygiène

*Entourer la bonne réponse.*

**1.1.** La durée minimum du temps de contact d'un savon bactéricide est de :

5 secondes          30 secondes          3 minutes

**1.2.** L'hygiène personnelle est une hygiène :

corporelle et alimentaire          corporelle et vestimentaire          alimentaire et vestimentaire

**1.3.** Que signifie DLC ?

Date limite de consommation          Date limite de congélation          Date limite de conservation

**1.4.** Un congélateur à -15°C de température est :

Pas assez froid          Trop froid          Normal

**1.5.** Un surgélateur à -30°C de température est :

Pas assez froid          Trop froid          Normal

## 2. Matériel

**2.1.** Donner le nom du gros matériel électrique utilisé pour fabriquer les préparations suivantes.

<b>FABRICATION</b>	<b>MATÉRIEL</b>
Glace / sorbet	
Cuisson de croissant	
Crème pâtissière	
Praliné	
Abaisser des pâtes	
Tremper des bonbons chocolat	

<b>GUADELOUPE – GUYANE – MARTINIQUE POLYNESIE FRANÇAISE</b>		<b>Session Juin 2010</b>	Code examen	510-221 04.E
<b>SUJET</b>	<b>Examen : BEP Alimentation Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur Épreuve : EP1 – Technologie professionnelle</b>		Coefficient	2
			Durée	1 h
			Page	2/4

2.2. En quelques lignes, expliquer le principe du fonctionnement d'un four à micro-ondes.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

### 3. Fabrication

3.1. On peut classer les pâtes de base en 5 catégories :

- les pâtes feuilletées
- les pâtes .....
- les pâtes..... poussées
- les pâtes.....
- les pâtes..... feuilletées

3.2. A l'aide de croix, indiquer les ingrédients nécessaires pour la fabrication des produits suivants.

	<b>CROISSANT</b>	<b>PÂTE À CHOUX</b>	<b>CRÈME PÂTISSIERE</b>	<b>CRÈME ANGLAISE</b>
Lait				
Eau				
Farine				
Œufs				
Jaune d'œuf				
Sel				
Sucre				
Levure biologique				
Matière grasse				
Poudre à flan				

<b>GUADELOUPE – GUYANE – MARTINIQUE POLYNESIE FRANÇAISE</b>		<b>Session Juin 2010</b>	Code examen	510-221 04.E
<b>SUJET</b>	<b>Examen : BEP Alimentation Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur Épreuve : EP1 – Technologie professionnelle</b>		Coefficient	2
			Durée	1 h
			Page	3/4

#### 4. Lexique professionnel

##### 4.1. Expliquer les mots suivants :

- Crémer : .....
- .....
- Appareil : .....
- .....
- Chiqueter : .....
- .....
- Pasteurisation : .....
- .....

##### 4.2. A l'aide de flèches, relier les termes techniques aux postes correspondants.

*(une seule réponse possible)*

- |           |             |
|-----------|-------------|
| Glacer ■  | ■ Confiseur |
| Beurrer ■ | ■ Glacier   |
| Monder ■  | ■ Tourier   |
| Sangler ■ | ■ Pâtissier |

##### 5. Indiquer les trois principaux composants d'une farine T 45 ainsi que leurs pourcentages.

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

##### 6. Expliquer ce qu'est un édulcorant.

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

<b>GUADELOUPE – GUYANE – MARTINIQUE POLYNESIE FRANÇAISE</b>		<b>Session Juin 2010</b>	Code examen	510-221 04.E
<b>SUJET</b>	<b>Examen : BEP Alimentation</b>		Coefficient	2
	<b>Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur</b>		Durée	1 h
	<b>Épreuve : EP1 – Technologie professionnelle</b>		Page	4/4

7. Citer les deux plantes saccharifères :

--	--

8. Indiquer comment s'appelle l'étape de fabrication de la crème du lait qui lui donne sa saveur.

.....

9. Identifier le code européen du colorant rouge cochenille.  
(entourer la bonne réponse)

E 120

E 220

E 320

E 420

E 520

10. Citer l'émulsifiant naturel contenu dans l'œuf.

.....

11. Citer le fruit utilisé pour la fabrication des alcools suivants :

<b>KIRSCH</b>	.....
<b>GRAND MARNIER</b>	.....