

MÉTROPOLE – LA RÉUNION		Session Juin 2010	Code examen	510-221 04.E
SUJET	BEP Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur Épreuve : EP1 – Technologie professionnelle		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.

LES SAVEURS DE BASE

1. Citer les quatre saveurs de base et donner un exemple de produits utilisés en pâtisserie correspondant à chacune.

Saveurs	Exemples de produits

LES PRÉPARATIONS : LA PÂTE FEUILLETÉE

2. Détailler les procédés de fabrication des 3 méthodes de préparation d'une pâte feuilletée.

Méthodes	Techniques
Normale ou traditionnelle	
Rapide	
Inversée	

MÉTROPOLE – LA RÉUNION		Session Juin 2010	Code examen	510-221 04.E
SUJET	BEP Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur Épreuve : EP1 – Technologie professionnelle		Page	2/4

LES CRÈMES

3. Compléter le tableau en indiquant les utilisations des crèmes : mousseline, crème au beurre café, crème d'amandes, mousseline praliné, chiboust.

Appellation	Crème utilisée
Paris Brest	
Fraisier	
Pithiviers	
Moka	
Saint Honoré	

LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

4. Placer les additifs listés ci-dessous en face de la définition correspondante.
Acidifiants, épaississants et gélifiants, stabilisateurs, colorants, émulsifiants, anti-oxygène.

Les colorants	Ils donnent de la couleur aux fabrications
	Ils évitent l'influence de l'oxygène de l'air sur les fabrications.
	Ils servent au graissage des sucres cuits et à rehausser l'arôme des bonbons aux fruits.
	Ils sont utilisés pour tenir les mousses et les bavaroises, stabiliser les glaces ou dans les pâtes de fruits.
	Ils sont utilisés pour diminuer ou retarder la cristallisation hydrique et diminuer le point de fusion des glaces.
	Ils facilitent les mélanges de produits non miscibles.

5. Voici la composition d'un produit : matière grasse butyrique 82 %, matière sèche non grasse 2 %, eau 16 %, vitamines A, D et E.

Indiquer le nom du produit correspondant à la composition ci-dessus.

.....

MÉTROPOLE – LA RÉUNION		Session Juin 2010	Code examen	510-221 04.E
SUJET	BEP Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur Épreuve : EP1 – Technologie professionnelle		Page	3/4

6. Citer les différentes meringues et leur méthode de fabrication.

Appellation	Méthode de fabrication

LA CRÈME PÂTISSIÈRE

7. Indiquer les matières premières nécessaires à la réalisation de cette crème.

.....

.....

8. Citer les matériels de refroidissement nécessaires pour refroidir et conserver une crème pâtissière.

.....

.....

9. Préciser la durée d'utilisation de cette crème.

.....

.....

LA GLACERIE

10. Lors de la fabrication d'un sorbet ou d'une glace, indiquer le rôle :

- de la maturation :
- du foisonnement :

MÉTROPOLE – LA RÉUNION		Session Juin 2010	Code examen	510-221 04.E
SUJET	BEP Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur Épreuve : EP1 – Technologie professionnelle		Page	4/4

LE CHOCOLAT

- 11.** Donner le pourcentage de matière grasse minimum que doit contenir un chocolat de couverture fondante.

.....

- 12.** Le décret n° 2003-702 du 29 juillet 2003 faisant suite à la nouvelle réglementation européenne vient d’apporter une modification substantielle dans la composition du chocolat.

Citer la principale modification apportée par ce décret.

.....

.....