

MÉTROPOLE – LA RÉUNION		SESSION JUN 2008	Code examen	500-221 24
SUJET	Examen : CAP		Coefficient	1
	Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	1 h
	Epreuve : EP1 – Technologie professionnelle		Page	1/5

Ce sujet comporte 5 pages numérotées de 1/5 à 5/5.
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.

TECHNOLOGIE GÉNÉRALE

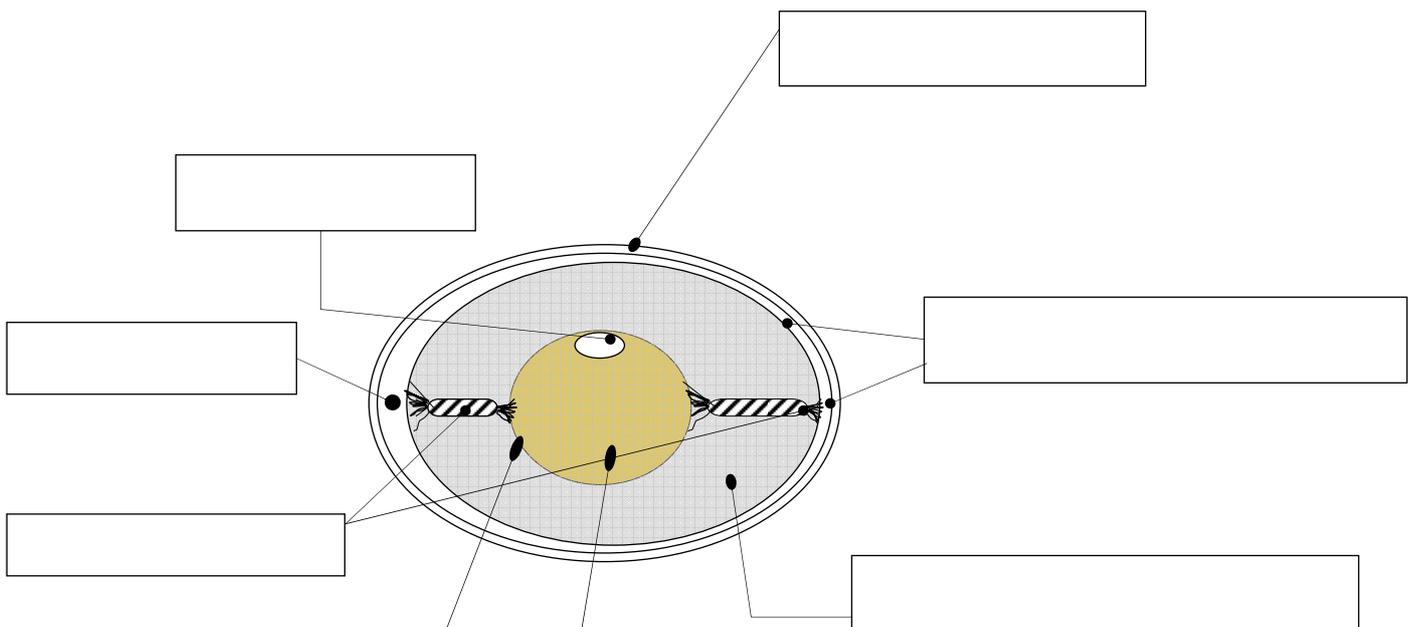
La farine

1. Donner la composition de la farine en complétant le tableau suivant :

	60 à 72 %
	moins de 16 %
Gluten	
	1,20 à 1,40 %
Sucre	
	B1, B2, PP, E

Les oeufs

2. Donner la composition physique de l'œuf en complétant le schéma suivant :



MÉTROPOLE – LA RÉUNION	SESSION JUN 2008	Code examen	500-221 24
-------------------------------	-----------------------------	----------------	------------

Le lait

3.1. Compléter le tableau suivant correspondant aux appellations commerciales du lait.

Code couleur	Correspondance
Jaune	
	Lait entier
Vert	

3.2. Citer quatre types de conservation du lait :

-
-
-
-

Les matières grasses végétales

4.1. Donner la particularité d'une huile fluide :

-

4.2. Citer une huile fluide :

-

4.3. Donner la particularité d'une huile concrète :

-

4.4. Citer une huile concrète :

-

SUJET	CAP Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur Epreuve : EP1 – Technologie professionnelle	Page	3/5
--------------	--	-------------	-----

Le sel

5. Citer quatre actions différentes du sel dans une pâte levée :

-
-
-
-

Les matières édulcorantes

6.1. Donner l'origine du glucose :

-

6.2. Citer une utilisation possible du glucose en pâtisserie, en glacerie, en confiserie :

-

6.3. Donner l'origine du sucre inverti :

-

6.4. Citer une utilisation possible du sucre inverti en pâtisserie, en glacerie, en confiserie :

-

Le cacao

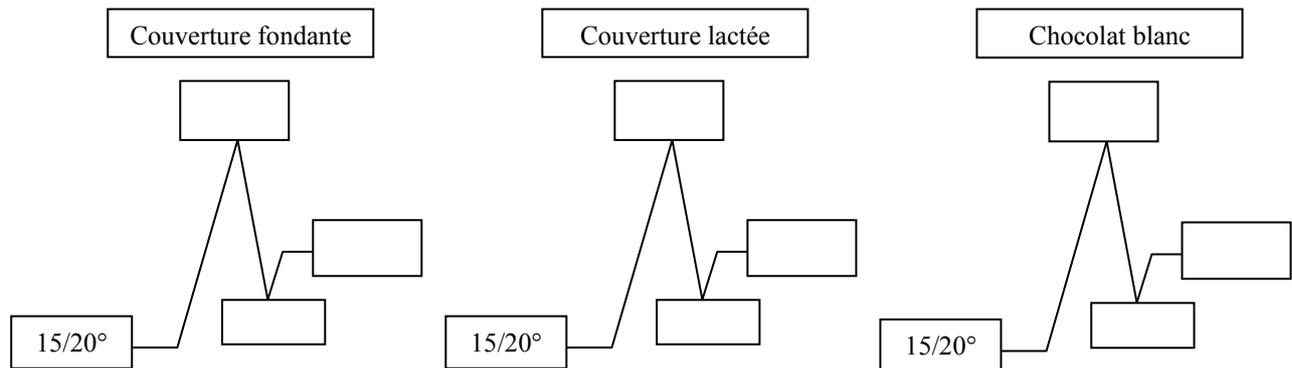
7. Donner les deux produits dérivés obtenus après le pressage de la pâte de cacao :

-
-

MÉTROPOLE – LA RÉUNION	SESSION JUN 2008	Code examen	500-221 24
-------------------------------	-----------------------------	----------------	------------

Le chocolat

8. Compléter les trois courbes de température pour la mise au point des différents chocolats en indiquant pour chacun d'eux la température de fonte, de cristallisation et d'utilisation.



TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Les préparations glacées

9. Indiquer les termes professionnels correspondant aux définitions ci-dessous :
- : nom donné à tout appareil ou préparation glacée prêts à être turbinés.
 - : consiste à porter la température d'un mélange à 83 / 85°C pendant 2 à 3 minutes, puis à le refroidir rapidement.
 - : étape de stockage d'un mix en froid positif avec pour but de développer arômes et onctuosité.
 - : représente la différence de volume du mix résultant de l'incorporation de l'air pendant le turbinage.

SUJET	CAP Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur Epreuve : EP1 – Technologie professionnelle	Page	5/5
--------------	--	-------------	-----

Les produits élaborés ou semi-élaborés

10. Indiquer les pourcentages d'amandes et de sucre dans ces différentes pâtes d'amandes :

Dénomination	% d'amandes	% de sucre
Pâte d'amandes supérieure		
Pâte d'amandes extra		
Pâte d'amandes confiseur		
Pâte d'amandes décor ou laboratoire		

MÉTROPOLE – LA RÉUNION	SESSION JUN 2008	Code examen	500-221 24
-------------------------------	-----------------------------	----------------	------------