

1/ HYGIÈNE DES LOCAUX.

Enoncer dans une phrase les règles spécifiques au nettoyage des sols d'un laboratoire de pâtisserie :

.....

.....

.....

2/ LE SUCRE.

Relier avec des flèches les plages de températures de cuisson du sucre avec les différents états de cuisson et citer une application en pâtisserie ou confiserie :

Températures
170°C
120°C
145°C
103°C

Etats de cuisson	Applications
Boulé	
Petit lissé	
Caramel blond	
Grand cassé	

3/ LA CRÈME.

Indiquer les conditions indispensables à la réussite d'une crème fouettée :

-
-
-

GROUPEMENT ACADEMIQUE EST	SESSION JUIN 2006	SUJET
M.C. PÂTISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISEE		
Epreuve : EP1 – Pratique professionnelle, technologie, arts appliqués PARTIE TECHNOLOGIE	Durée : 1 H 00	Coef. : 2 Page 1/3

4/ LE BEURRE.

Indiquer le rôle des étapes de fabrication suivantes :

Etapes	Rôles
Pasteurisation	
Maturation	
Barattage	

5/ LE CACAO.

Citer 3 variétés différentes de fèves de cacao et 3 pays producteurs :

Variétés de fèves
•
•
•

Pays producteurs
•
•
•

6/ LES FRUITS.

Citer par catégorie 2 fruits dans le tableau ci-dessous :

Fruits doux	Fruits acides	Agrumes	Fruits secs	Fruits exotiques	Les tiges

7/ LES ŒUFS.

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

Pouvoir	Descriptif du pouvoir

8/ PRÉPARATIONS DIVERSES.

Classer dans l'ordre chronologique les étapes de fabrication du riz au lait vanille citées ci-dessous :

Descriptions	Etapes dans l'ordre	
Cuire le riz 15 mn dans une russe	1	Mettre en place le poste de travail
Blanchir les jaunes d'œuf et le sucre	2	
Débarrasser / réserver	3	
Infuser la vanille 10 mn	4	
Mettre en place le poste de travail	5	
Bouillir le lait	6	
Blanchir le riz 5 mn	7	
Cuire le riz au four 180°C 20 mn	8	
Incorporer la liaison jaune/sucre	9	